

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *7 min* COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PEPERONCINO VERDE 500 gr
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate i peperoni e fateli sgocciolare bene.

Se avete a disposizione dei peperoni piuttosto grossi, bucherellateli con uno spiedino o una forchetta.



2 Fate scaldare abbondante olio per friggere in una padella.

Salate leggermente i peperoni e, quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura, metteteli nella padella.





3 Appena i peperoni si dorano da un lato, girateli anche dall'altro lato.

Una volta ben fritti, dotatevi di una schiumarola o di un cucchiaio forato e prelevateli dalla padella.

Adagiate i peperoni su della carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso.

Aggiustate nuovamente di sale e bagnateli con poco aceto.



