

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni fritti Piperies tiganites

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

I peperoni fritti Piperies tiganites sono una specialità tipica greca. È proprio qui e in particolar modo sulle sue splendide isole ha origine questa ricetta deliziosa. In greco piperies significa proprio fritto e questa parola è associata anche a tante altri ingredienti. I peperoni utilizzati qui, sono quelli piccoli di fiume, che di certo sono perfetti per subire cotture ad alta temperatura e decisamente molto gustosi. Provate questa ricetta speciale e se amate i piatti di quella terra, provate anche la famosissima [moussaka!](#)

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 frittura 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.

