

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni Mollicati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Peperoni rossi e gialli
olive di Gaeta
capperi
due filetti di pelati
pane bagnato del giorno prima
olio extravergine d'oliva
aglio
prezzemolo
aceto.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a listarelle i peperoni e farli cuocere a fuoco vivo con aglio e olio,una volta cotti togliere i peperoni dalla padella e nel sughetto rimasto aggiungere capperi,olive,filetti di pelati e il pane sbriciolato facendo cuocere il tutto per alcuni minuti. Aggiungere i peperoni con il prezzemolo e farli insaporire con la salsa. A fine cottura sfumare il preparato con un po' di aceto. Servire non caldi e buon appetito a tutti!