

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperoni olive ed acciughe

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 kg di peperoni rossi verdi e gialli  
2 acciughe dissalate o pasta di acciughe  
1 bella manciata di olive nere snocciolate  
2 spicchi d'aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Pulire i peperoni dai filamenti e dai semi e tagliarli a filetti.

Metterli in padella con l'olio, l'aglio affettato, le olive, i filetti di acciuga, il prezzemolo, sale e pepe.



3 Far cuocere fino a che la maggior parte d'acqua sia evaporata e si sia formato un sughetto.

