

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

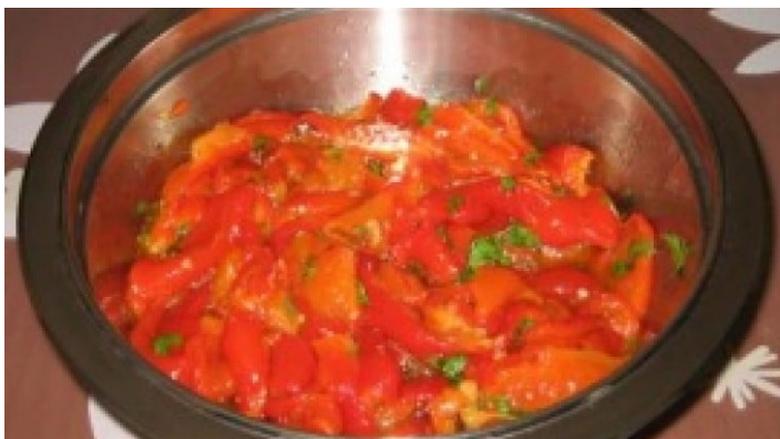
Peperoni piccanti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

1 kg di peperone
poco prezzemolo
1 spicchio di aglio
mezzo peperoncino
7 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di aceto
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete i peperoni in una placca foderata di carta forno.



2 Infornate a 200°C per circa 30 minuti.



3 Spellate i peperoni e puliteli per bene.



4 Tritare il prezzemolo, tagliate a pezzettini l'aglio ed il peperoncino.

In un contenitore con coperchio ermetico mettete il prezzemolo, l'aglio, il peperoncino e poco sale.



5 Unite l'aceto, l'olio ed i peperoni e mescolare per bene.

Fate riposare in frigo per 1 giorno.

