

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoni sott'aceto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

INGREDIENTI

Peperoni e aceto di vino bianco.



PREPARAZIONE

- 1** Prendere i peperoni ben maturi, lavarli, asciugarli e metterli in un contenitore di terracotta (la cosiddetta “candra”) o in barattoli di vetro; avendo cura di non privarli del picciolo.
Ricoprire con aceto e conservare in luogo fresco e buio. Prima di cucinarli privarli dei semi e dei torsoli, tagliarli a pezzetti o striscioline.
Se necessario attenuare il sapore dell’aceto lavandoli nuovamente.

NOTE

Questo contorno si accompagna ai “larducchi(e)”, oppure va servito fritto con qualsiasi secondo di

carne; o consumato come insalata.