

MARMELLATE E CONSERVE

# Peperoni dolci secchi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

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

---



## INGREDIENTI

PEPERONI dolci -

Peperoni secchi, un ottimo modo per conservare i peperoni anche in inverno, quando quelli acquistati al supermercato non hanno il sapore caratteristico e quando, invece, si avrebbe proprio voglia e talvolta anche bisogno di buona verdura.

Il procedimento è molto semplice, se non volete essicarli al sole dotatevi di una macchina essiccatrice che nel giro di poche ore vi fornirà il prodotto ben essiccato e pronto per essere conservato a lungo.

# PREPARAZIONE

1 Tagliate in falde i peperoni ed eliminate i semi e i filamenti interni.



2 A questo punto, disponete i peperoni nell'essiccatrice ed azionate la macchina facendola lavorare per un giorno o fino a quando i peperoni non risultano secchi.

La tempistica varia a seconda della macchina essiccatrice utilizzata.



**3** Questi peperoni secchi li potrete utilizzare per fare degli ottimi sughi.

