

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoni in agrodolce

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

DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il vostro orto ha prodotto una quantità indefinita di peperoni e non sapete più che farne? Fate come facevano le nostre nonne: dotatevi di pazienza e metteteli sott'olio per poterne godere tutto l'anno.

Questi **peperoni in agrodolce** sono davvero deliziosi!

Che poi tutto sommato di pazienza non ce ne vuole poi molta, basta metterli per 24 ore in una marinata agrodolce e poi via all'imbottigliamento.

Per chi ha paura del botulino, sappiate che se le scottate in un liquido acido come aceto e vino, nel nostro caso, il botulino non si svilupperà e la vostra

conserva sarà sicuramente buonissima!

Se amate le ricette con i peperoni ecco per voi altre idee ottime:

[pollo con i peperoni](#)

[linguine alla crema di peperoni](#)

[marmellata ai peperoni](#)

INGREDIENTI

PEPERONI 4

PER LA COTTURA

ACETO DI VINO BIANCO 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

ZUCCHERO 100 gr

SALE 100 gr

PER IMBOTTIGLIARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CAPPERI

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola l'aceto, l'olio, lo zucchero ed il sale. Accendete il fuoco e portate a bollore.





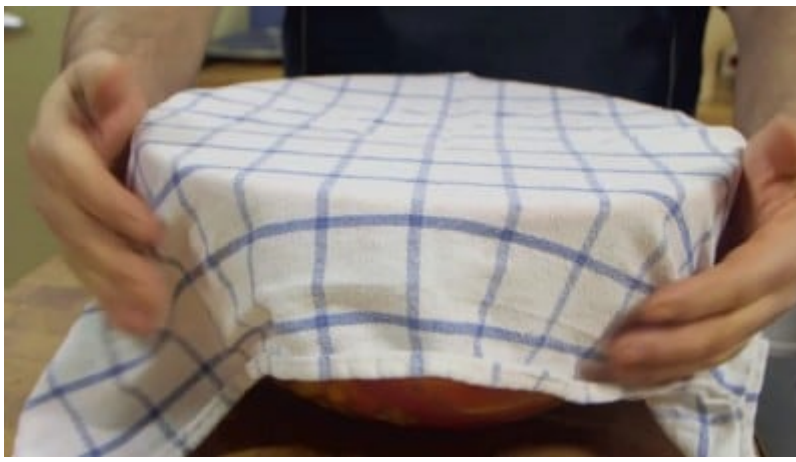
2 Nel frattempo pulite e tagliate i peperoni a listarelle e trasferiteli in una ciotola molto

capiente.



- 3** Versare la soluzione bollente sui peperoni tagliati e mescolate. Lasciate marinare per un giorno intero.





4 Il giorno successivo scolateli dalla marinata agrodolce.



5 Versate qualche capperio in barattoli sterilizzati, quindi riempiteli con i peperoni, aggiungete altri capperi a piacere.



6 Terminate di riempire i barattoli con olio extravergine d'oliva.



- 7 Fate fuoriuscire l'aria intrappolata, lasciate riposare per 10 minuti quindi rabboccate i barattoli con altro olio. I peperoni dovranno essere completamente coperti dall'olio.



- 8 Chiudete con i tappi e mettete da parte ad insaporirsi per almeno 3 settimane prima di consumarli.

