

ANTIPASTI E SNACK

## Peperoni in agrodolce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO



Mettere l'estate in un vasetto è una delle magie della cucina, e i peperoni in agrodolce sono la ricetta perfetta per farlo. È una preparazione che cattura il sapore dei peperoni maturi e lo conserva per l'inverno, se ami i peperoni prova anche la nostra ricetta dei [peperoni arrostiti](#) o dei veloci [peperoni in padella](#). I peperoni in agrodolce, con il loro equilibrio perfetto tra dolce e acido, sono ideali per arricchire un antipasto o per dare un tocco in più al [pranzo della domenica](#).

### INGREDIENTI PER I PEPERONI IN AGRODOLCE

PEPERONI 4  
CAPPERI SOTTO SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

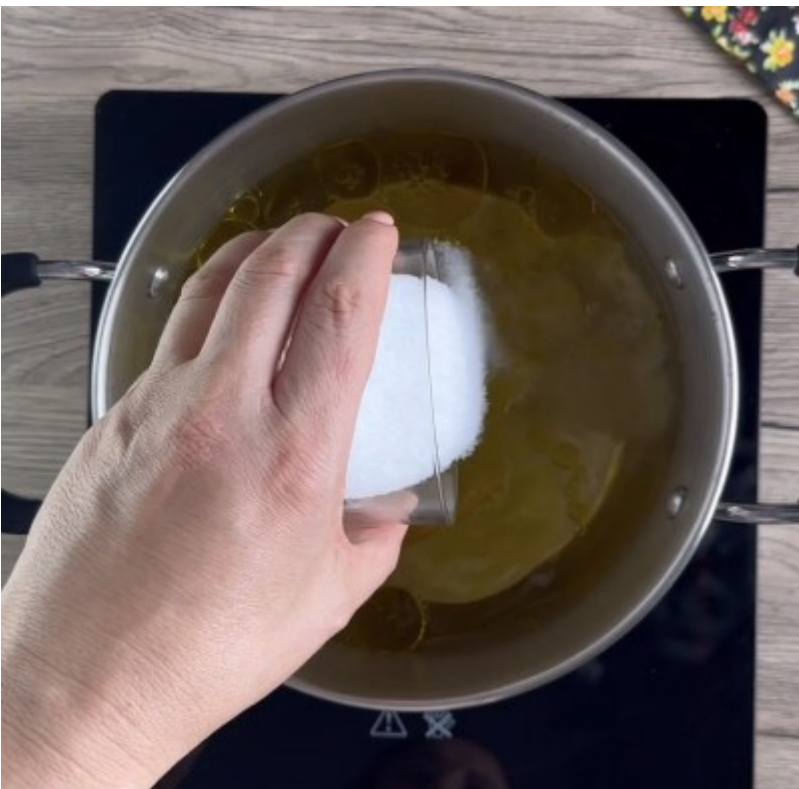
### INGREDIENTI PER LA MARINATURA DI CONSERVAZIONE

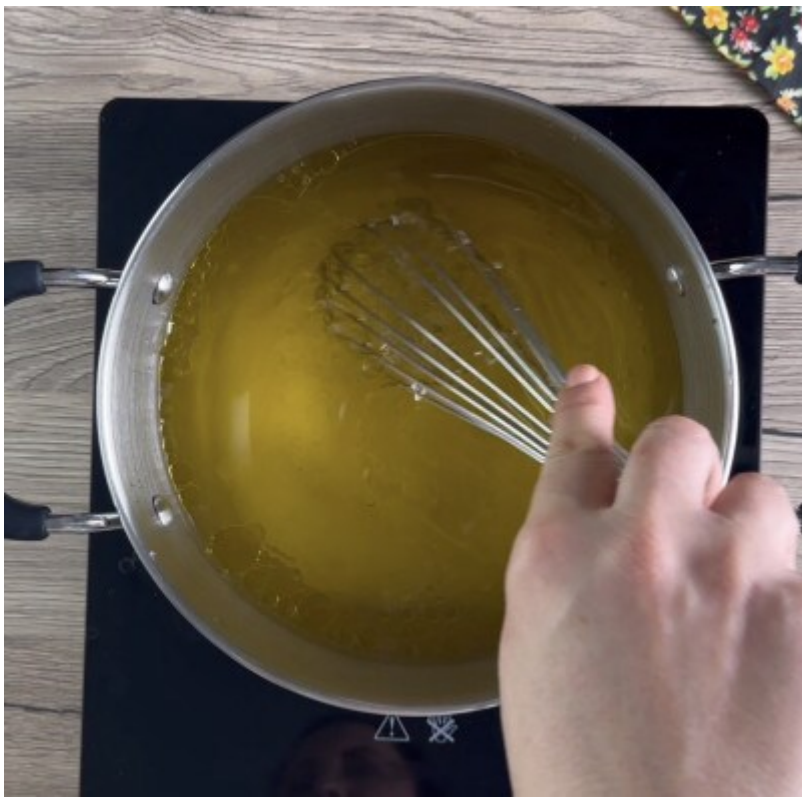
ACETO DI VINO BIANCO 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
SALE 100 gr

## COME SI FANNO I PEPERONI IN AGRODOLCE

- 1 Inizia preparando la marinatura agrodolce. In una pentola, versa l'aceto, 100 g di olio, lo zucchero e il sale. Porta il tutto a bollire, mescolando per far sciogliere completamente gli ingredienti.

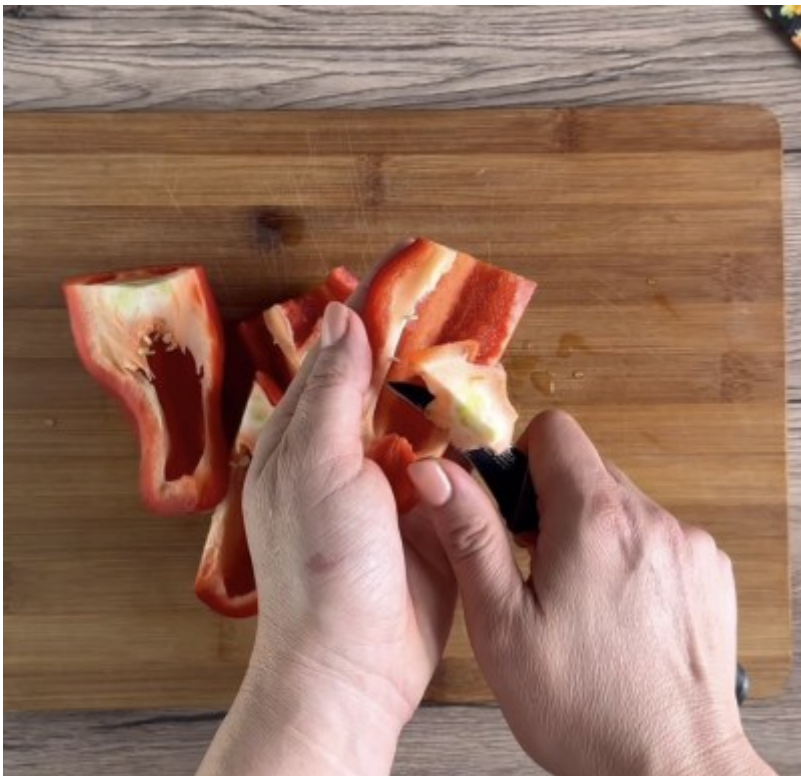
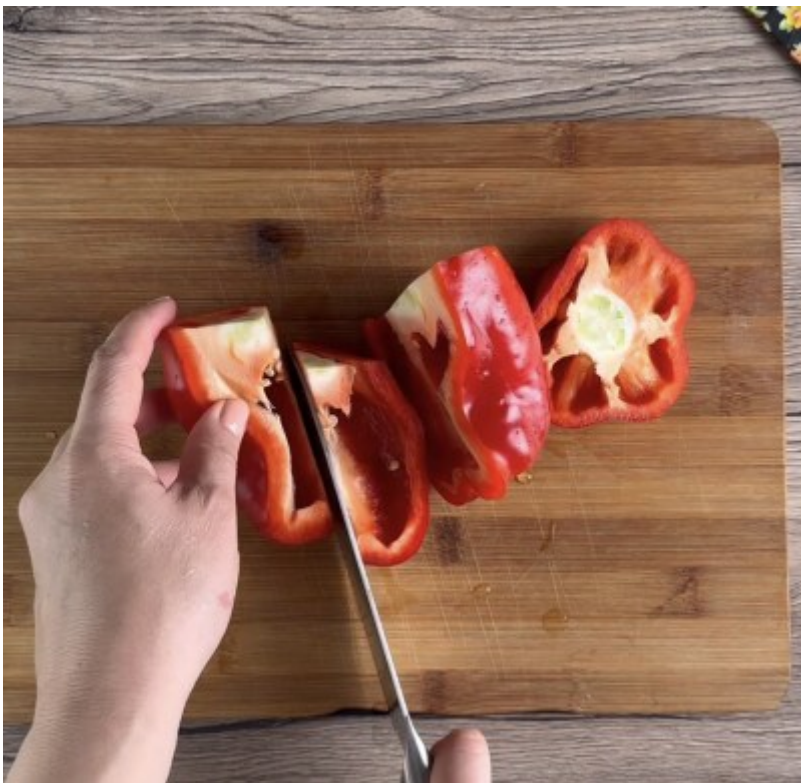






- 2 Mentre la marinatura si scalda, pulisci i peperoni: lavalì, elimina il picciolo, i semi e i filamenti bianchi interni, poi tagliali a listarelle non troppo sottili.









- 3 Metti le listarelle di peperone in una ciotola grande (non di metallo). Quando la marinatura bolle, versala con molta attenzione sopra i peperoni, fino a coprirli. Mescola e lascia marinare così per 24 ore, coprendo la ciotola con un panno una volta che si sarà raffreddata.









- 4 Il giorno successivo, scola molto bene i peperoni dalla loro marinatura e lasciali asciugare su un canovaccio pulito per circa un'ora. Ora puoi invasare. Prendi i tuoi vasetti sterilizzati e inizia a riempirli alternando strati di peperoni e qualche capperò (dopo averlo dissalato). Non pressare troppo.

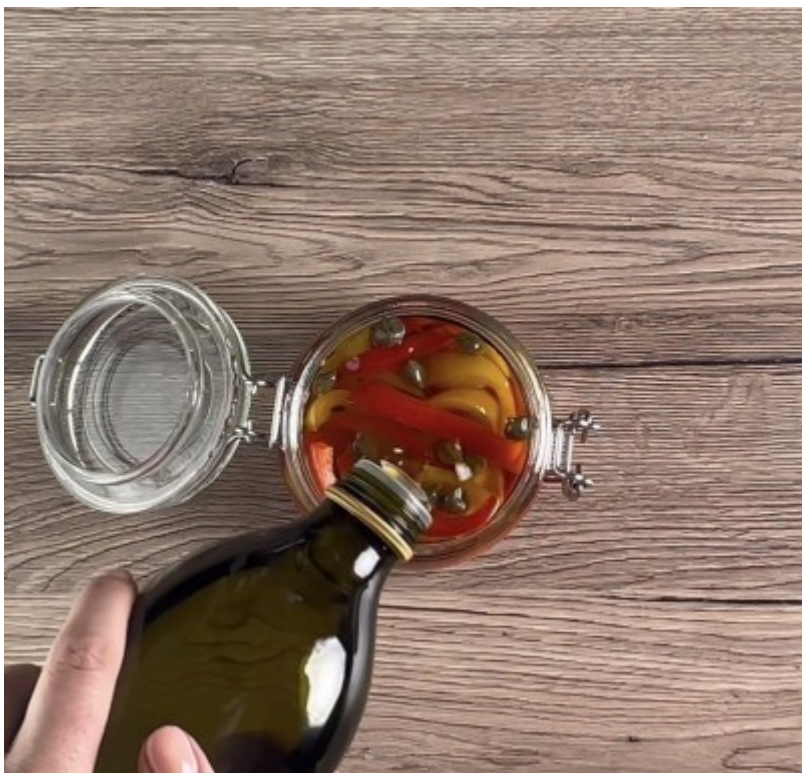


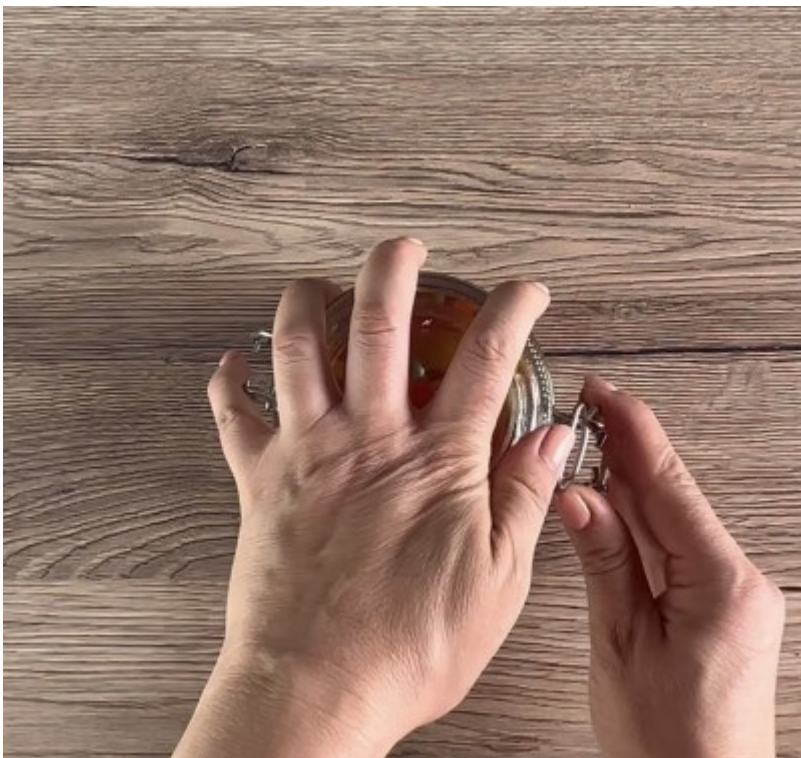






- 5 Una volta riempiti i vasetti, copri tutto con olio extravergine d'oliva, arrivando a circa 1 cm dal bordo. Con una forchetta, smuovi leggermente i peperoni per far uscire eventuali bolle d'aria e, se necessario, rabbocca con altro olio.







**6** Chiudi ermeticamente con i coperchi nuovi. Per una conservazione sicura e a lungo termine, procedi con la pastorizzazione: avvolgi i vasetti in canovacci, mettili in una pentola alta, coprili con acqua e porta a bollore. Lascia bollire per 20 minuti, poi spegni e lascia che i vasetti si raffreddino completamente nell'acqua.

Una volta freddi, asciuga i vasetti, etichettali con la data e conservali in dispensa al buio. Lasciali insaporire per almeno 3 settimane prima di consumarli.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per dei peperoni in agrodolce perfetti, ecco i nostri trucchi.

**La marinatura a caldo:** Il segreto di questa ricetta è versare la soluzione di aceto bollente sui peperoni crudi. Questo li "scotta" leggermente, mantenendoli croccanti ma sicuri per la conservazione.

**La sterilizzazione, un passaggio chiave:** Per una conserva sicura, è fondamentale sterilizzare i

barattoli e i coperchi prima dell'uso.

**L'olio, fino all'orlo:** Assicurati che i peperoni nel vasetto siano completamente coperti d'olio. Questo li isolerà dall'aria e garantirà una conservazione perfetta.

**Non buttare gli scarti!** Hai eliminato piccioli e semi? Mettili in un piccolo vasetto con dell'aceto di vino bianco e lasciali in infusione per una settimana. Otterrai un aceto aromatizzato perfetto per le insalate.

## CONSERVAZIONE

I peperoni in agrodolce, se conservati correttamente in vasetti sterilizzati, si mantengono in dispensa (in un luogo fresco e buio) per diversi mesi.

Una volta aperto un vasetto, conservalo in frigorifero e consumalo entro una settimana.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i peperoni e i loro mille usi, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

[Peperoni ripieni di tonno](#): Un secondo piatto estivo, facile e saporito, perfetto da gustare anche freddo.

[Crema di peperoni](#): Una salsa vellutata e versatile, ideale per condire la pasta o per dei crostini.

[Peperoni in agrodolce con le olive](#): Una variante ancora più ricca e mediterranea della nostra ricetta.