

ANTIPASTI E SNACK

# Acciughe con peperoni e melanzane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr  
MELANZANE 400 gr  
PEPERONI 400 gr  
PASSATA DI POMODORO 2 bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
bicchiere  
CIPOLLE 1  
SALE  
PEPERONCINI PICCANTI

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e mettetela a rosolare con un cucchiaino d'olio, salate, mettete il peperoncino e la passata di pomodoro, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma bassa,

fino a quando non si è addensata.



**2** Tagliate a fettine le melanzane, a listarelle i peperoni, eviscerate le acciughe e sfilettatele.



**3** In una padella con il resto dell'olio, friggete le fette di melanzana, scolatele e mettetele ad asciugare su un foglio di carta assorbente.



- 4 Nello stesso olio friggete i peperoni, anche quest'ultimi scolateli e metteteli su di un foglio di carta assorbente da cucina, poi per ultimo friggete le acciughe infarinate fino a quando non saranno dorate.



5 Mettete i peperoni, le melanzane e i filetti d'acciuga nella padella con il pomodoro,

lasciate insaporire per 5 minuti, servite.

