

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cotolette di peperoni

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Cotolette di peperoni? Certo! Perché no! Sono di una bontà incredibile e decisamente facili da fare. Sorprendenti nel gusto e nella forma, vi piaceranno al primo morso. I peperoni sono già buonissimi al naturale, ma fritti hanno davvero una marcia in più.

La ricetta e il procedimento sono semplici e l'effetto wow è assicurato. L'unica accortezza di questa nostra proposta deve essere quella di stare attenti a non rompere le falde dei peperoni mentre li si sbuccia. Più saranno grosse e integre e più sarà semplice panare e friggere.

State attenti anche all'olio che deve essere a temperatura ottimale in modo che frigga velocemente senza lasciare unto.

Provatele alla prima occasione e se vi piacciono questi ortaggi ecco per voi altre ricette con i peperoni:

[peperoni in padella](#)

[pasta peperoni e zucchine](#)

[peperoni gratinati](#)

INGREDIENTI

PEPERONI 1 kg

FARINA 00

UOVA 2

PANGRATTATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle cotolette di peperoni per prima cosa mettete i peperoni in forno 50 minuti 180° statico.

Trascorsi questi minuti, sfornateli e metteteli in un sacchetto di plastica e fate raffreddare.







2 Rimuovete la pelle e dividete in falde.

Fate asciugare bene e tamponate con panno.

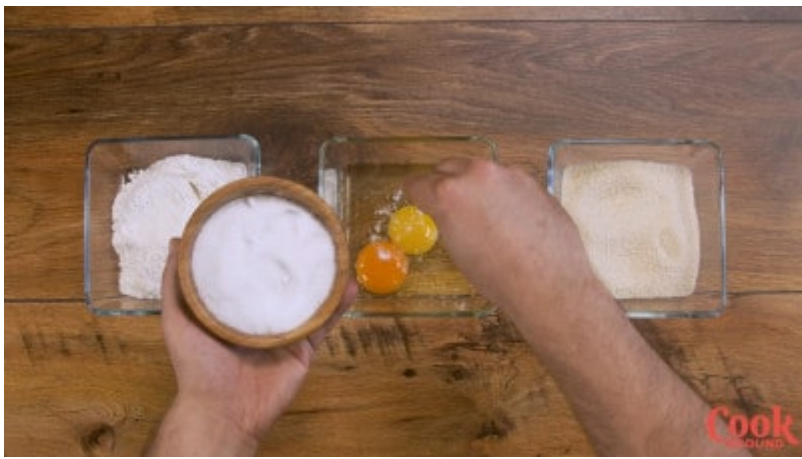






3 A questo punto passate in farina uovo sbattuto con sale e poi nel pangrattato









4 Cuocete in padella con un generoso giro di olio.

Regolate di sale e alle fine, se vi piace, fate una spruzzata di LIMONE.

