

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoncini e melanzane

di: *marisa 2*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

peperoncini dolci verdi
melanzane
mozzarella (facoltativo)
olio d'oliva
olio per frittura
aglio
pomodorini freschi
basilico
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire i peperoncini dolci verdi dal loro cappellino, facendo attenzione a non rompere il peperoncino. Poi, lavarli e farli asciugare bene al sole.



- 2 Quindi, in una padella, mettere l' olio per friggere a riscaldare, aggiungendo poi i peperoncini.



- 3 Se continuano a scoppiettare, nonostante l'asciugatura, mettere un coperchio sulla padella, tenuto leggermente alzato da un lato con un cucchiaio di legno.

Dopo qualche minuto non scoppietteranno più.

A quel punto si potrà dare una mescolata e lasciar friggere finchè i peperoncini non saranno cotti, cosa che si evidenzia da una specie di " appassimento".



4 Farli scolare dall'olio in eccesso per qualche ora in un colino.



5 Intanto, pulire e lavare le melanzane, asciugandole bene.

Tagliarle a tocchetti.

Rapidamente, prima che si scuriscano, tuffarle nell'olio bollente, a fiamma viva, e friggerle fino a doratura.



- 6 Farle sgocciolare dall'olio in eccesso, che le melanzane assorbono in quantità spropositata.

Mentre le melanzane sgocciolano, preparare un sughetto con olio d'oliva, aglio, pochi pomodorini freschi e abbondante basilico, da aggiungere possibilmente a fine cottura, e sale.

Dopo pochi minuti di cottura, aggiungere le melanzane, o i peperoncini, facendo saltare rapidamente.



- 7 A fine cottura è possibile aggiungere un po' di mozzarella a pezzetti e parmigiano grattugiato.

