

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperoncini verdi dolci fritti

---

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO:

*molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



### INGREDIENTI

PEPERONCINO VERDE DOLCE 8

OLIO DI ARACHIDI 100 ml

SALE

### PREPARAZIONE

- 1** Lavate i peperoncini, quindi, con un coltellino affilato, praticate un'incisione a creare una piccola apertura nel peperoncino.



- 2 Con il coltellino, prelevate una punta di sale e infilatela nell'apertura precedentemente creata nel peperoncino.



- 3 Fate scaldare poco olio per frittura in una padella e fatevi friggere i peperoncini.



Accompagnamento ai cous cous di carne.

NOTE