

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoncini verdi fritti e pomodorini

di: *fedrogaf*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 bustina di peperoncini verdi
olio per friggere
aglio
pomodorini
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare i peperoncini, privarli del picciolo e dei semi e farli scolare in un colapasta.



2 Friggerli in olio abbondante.

Porli in un piatto senza carta assorbente.



3 Preparare un sughetto con aglio olio e pomodorini, salare, fare insaporire per qualche minuto insieme



4 Impiattare e portare a tavola.



5 Usare il sughetto anche per condire, insieme ai peperoncini, della pasta corta: pennette piccole rigate oppure casarecce. In questo caso usare una padella più larga e farvi saltare la pasta.