

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Peperoncini verdi fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

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



## INGREDIENTI

PEPERONCINI VERDI 1 kg

POMODORI 400 gr

BASILICO

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

Appena arriva l'estate finalmente si ritrovano nei mercati di frutta e verdura i **peperoncini verdi**. Fatti in questo modo poi sono molto saporiti.

Rappresentano un contorno perfetto per grigliate di carne o da mangiare magari accanto ad una bella mozzarella succosa! Vi è venuta la voglia? Provateli subito! Sapete che potreste farci anche una [salsa](#)?

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i peperoncini con un panno, oppure lavateli e asciugateli perfettamente, fateli

friggere in abbondante olio e raccoglieteli in un piatto.



- 2** Nella stessa padella, dalla quale avrete tolto l'olio della frittura, fate cuocere una salsetta con l'aglio e il pomodoro a pezzetti.



- 3** Aggiustate di sale e quando sarà sufficientemente ristretta aggiungetevi i peperoncini fritti e il basilico.



4 Fate insaporire per qualche minuto, serviteli anche freddi.