

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni al vino rosso

di: *Francesca*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



1 PEPERONE GIALLO GROSSO, 1 BICCHIERE
DI VINO ROSSO DA TAVOLA, SPEZIE DI
VARIO TIPO ES

maggiorana

pepe

timo origano e basilico secchi

finemente tritati (esistono in commercio
misure che li contengono già miscelati)

Sale

Pepe macinato

Olio di oliva a piacere.

PREPARAZIONE

1 Lavare il peperone, privarlo dei semi e tagliarlo a quadretti abbastanza grossi, delle dimensioni di un francobollo circa.

Buttarlo in una padella con un filo d'olio, insaporirlo con le spezie e il sale e lasciarlo scaldare bene a fuoco vivace.

Dopo pochi minuti, quando il peperone è ancora croccante, irrorarlo con il vino rosso e lasciarlo evaporare sul fuoco.

2 Servire subito, è ottimo come contorno vagamente agrodolce, poco calorico e di stampo vagamente orientale.