

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni alla siracusana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I peperoni alla siracusana sono una ricetta siciliana molto gustosa. La reperibilità degli alimenti e la facilità di esecuzione rende i peperoni alla siracusana un piatto versatile, diffuso, adatto come contorno ma anche come antipasto accompagnato dal pane, magari caldo e croccante...

INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 2

PEPERONI GIALLI 2

MENTA 10 foglie

BASILICO 3 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PANGRATTATO 40 gr

MANDORLE spellate - 40 gr

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da

tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite, togliete i semi ed i filamenti bianchi ai peperoni.



2 Tostate le mandorle in una padellina senza aggiungere alcun tipo di condimento.



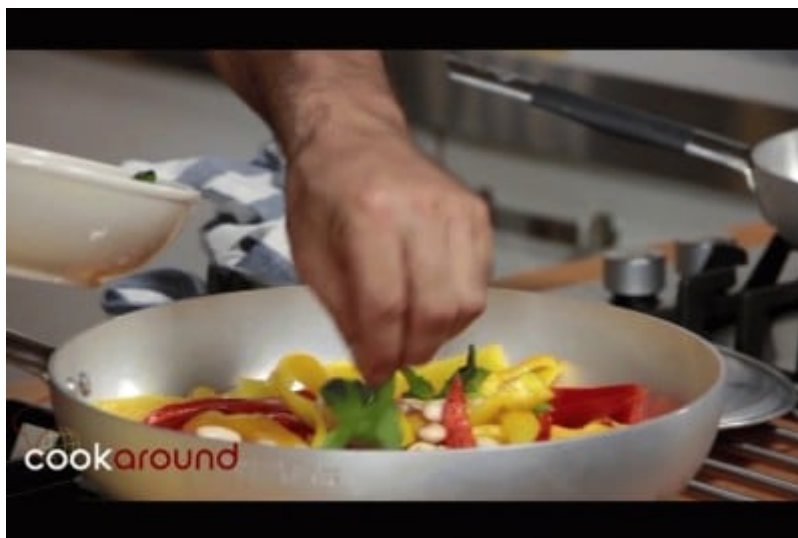
3 Scaldate un bel giro d'olio in una padella insieme a due spicchi d'aglio in camicia e quando sarà ben caldo aggiungete i peperoni a pezzetti.



- 4 Fate soffriggere i peperoni per qualche minuto, quindi coprite la padella e lasciate cuocere per un paio di minuti.

Aggiungete le mandorle tostate ai peperoni, profumate la preparazione con delle foglioline di menta fresca e delle foglie di basilico; salate adeguatamente.





- 5 Sfumate i peperoni con due cucchiai d'aceto e incorporate due cucchiai di pangrattato; regolate infine di sale.





- 6 Una volta cotti, i peperoni sono pronti per essere serviti come contorno.



NOTE