

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni della zia Carlotta

di: *Laura*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Come fa i peperoni zia Carlotta non li fa nessuno!
Sicuramente questa è una frase che la nostra cookina Laura avrà utilizzato più di una volta a tal punto da voler condividere la ricetta con noi.

Noi l'abbiamo rifatta e l'abbiamo anche assaggiata con grande soddisfazione. Ve la consigliamo e brava zia Carlotta!

INGREDIENTI

PEPERONI 1 kg

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 4

AGLIO 2

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Versate un giro d'olio in un tegame e accendere il fuoco per scaldarlo.



2 Aggiungete l'aglio spellato e le acciughe e fate soffriggere.



3 Nel frattempo pulite e tagliate i peperoni a pezzi.



4 Aggiungeteli al tegame, salate e lasciateli cuocere per circa 15 minuti a tegame coperto.





5 A questo punto sfumate con l'aceto bianco e lasciate cuocere per altri 10 minuti.



6 Servite i peperoni ancora caldi come contorno ad un secondo piatto di carne.

