

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI 700 gr
UOVA 2
FARINA
OLIO DI ARACHIDI 1 l
PANGRATTATO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare dei peperoni fritti sia croccanti che succulenti ecco cosa dovrete fare: lavate dapprima i peperoni, asciugateli e trasferiteli in una teglia da forno, preferibilmente foderata con della carta forno e infornateli a 180°C per circa 40 minuti per cuocerli.

Successivamente trasferiteli in un sacchetto di plastica per far sì che sia più semplice rimuovere la pelle.

Quindi dividete i peperoni in falde rimuovendo appunto la pelle, i semi e i filamenti bianchi all'interno.

2 Preparatevi delle ciotole con farina, pangrattato e due uova sbattute con un pizzico di sale.

A questo punto passate le falde di peperoni dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato facendo in modo che le falde di peperoni ne siano coperte in modo uniforme.

3 Nel frattempo fate scaldare molto bene dell'olio per frittura, scegliete quello che preferite sapendo che quello d'arachidi è quello che garantisce un fritto più sano perché può raggiungere temperature elevate senza snaturarsi e senza formare sostanze poco salutari.

Friggete i peperoni in olio abbondante fino a che non risultino ben dorati.

Prelevate, quindi, le falde di peperoni fritte dall'olio e mettetele in un colafritti o su fogli di carta assorbente da cucina.

4 Servite i peperoni fritti ancora caldi, anche se sono buonissimi anche da freddi, aggiungendo del sale a piacere e servendo con salse a proprio gusto. Noi consigliamo di accostare la salsa sriracha particolarmente aromatica.