

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni in agrodolce con le olive

di: *poppy61*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



I **peperoni in agrodolce** con le olive sono una ricetta semplice e gustosa, molto indicata per il periodo estivo. Sono un contorno molto semplice da fare e inoltre si possono preparare anche in anticipo per poi essere consumati quando occorre che lo siano. Un piatto delizioso per accompagnare grigliate di carne o di pesce, provate questa ricetta e se amate particolarmente questi ortaggi, tra i più amati, vi proponiamo anche un'altra idea: perché non provate anche a farci questa [pasta](#) deliziosa?!

INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI 1
PEPERONI ROSSI 1
OLIVE NERE 40 gr
OLIVE VERDI 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
ORIGANO 1 rametto
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiari da tè
ZUCCHERO 10 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare dei peperoni in agrodolce con le olive strepitosi dovrete partire dalla pulizia dei peperoni: lavateli, rimuovete il picciolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliateli in falde.

2 Scaldate l'olio in una bella padella sufficientemente ampia per poter contenere tutti i peperoni, quindi aggiungete uno spicchio d'aglio al quale avrete rimosso il germoglio verde interno. Quando l'aglio sarà dorato, rimuovetelo.

Aggiungete, quindi, i peperoni e salateli in modo adeguato.

Lasciate cuocere i peperoni in questo modo per circa 10 minuti a fiamma vivace.

3 Quando i peperoni si saranno ben ammorbiditi, aggiungete le olive snocciolate sia nere che verdi, aromatizzate il tutto con un pizzico di origano secco, unite lo zucchero e mezzo mestolo di acqua calda.

Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti.

4 A cottura ultimata, aggiungete mezzo cucchiaino di aceto bianco e fatelo sfumare a fiamma vivace.

Spolverate, infine, con un ciuffo di prezzemolo tritato.

5 I peperoni in agrodolce con le olive sono pronti per essere serviti sia caldi che freddi.