

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  
cucchiaini da tavola  
ORIGANO 1 rametto  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiaini 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.