

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni in agrodolce, ricetta della Nonna

di: *giuliettinaa*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

molto facile



INGREDIENTI

PEPERONI 4

CIPOLLE 2

CAPPERI

ACCIUGHE 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ACETO DI VINO BIANCO

PINOLI

SALE

PREPARAZIONE

1 Mondate i peperoni e tagliateli a pezzettini.

Preparate un soffritto con olio di oliva, cipolla ed un paio di filetti di acciughe che dovrete far sciogliere.

Quando il soffritto sarà pronto, aggiungete i peperoni e lasciate cuocere.

Devono rimanere abbastanza sodi, non devono "bollire".

Aggiungete capperi e pinoli.

Un paio di minuti prima di servire mettete una mezza tazzina da caffè di aceto, continuate la cottura facendolo sfumare.