

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni in padella

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Peperoni in padella, un contorno velocissimo e allo stesso tempo davvero buonissimo. Noi ne andiamo davvero ghiotti, con quella nota acidula data dall'aceto e la dolcezza dei peperoni, otterrete un contorno che vi verrà voglia di gustare tutti i giorni, magari con abbondante pane per fare la scarpetta! Bastano pochissimi ingredienti per ottenere un piatto molto saporito che piace sempre a tutti. Si abbina in maniera perfetta sia alla carne che al pesce, ma è eccellente anche con il formaggio o perché no, messo a falde su crostini è perfetto!

I peperoni cotti in padella sono favolosi! Provate questa ricetta e diventerà il vostro contorno preferito.

Se amate in maniera particolare questi ortaggi estivi, vogliamo proporvi anche un'altra idea molto interessante: che ne dite di fare anche quest'altra ricetta? Provate a farli con la pasta e la mollica, sono strepitosi!

Se cercate altre ricette con i peperoni, ecco per voi altre gustose idee:

pasta peperoni e zucchine
peperoni gratinati
peperoni alla siracusana

INGREDIENTI

PEPERONI 1 kg

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

Preparazione

- 1 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto capiente, aggiungetevi l'aglio e fatelo soffriggere.



- 2 Nel frattempo pulite i peperoni, rimuovete il picciolo, i semi ed i filamenti bianchi interni. Successivamente tagliateli in pezzetti di circa 5 cm di lato.



- 3 Quando l'olio è ben caldo, unite i peperoni e lasciateli rosolare eliminando l'aglio e lasciateli cuocere per circa 20 minuti.



4 A metà cottura dei peperoni, sfumate con l'aceto e regolate di sale. Abbassate la fiamma al minimo e cuocete per altri 15-20 minuti.



5 Una volta ben cotti potrete servire i peperoni sia caldi che freddi in tavola.

