

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoni sott'aceto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Molise*

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



INGREDIENTI

Peperoni e aceto di vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1** Prendere i peperoni ben maturi, lavarli, asciugarli e metterli in un contenitore di terracotta (la cosiddetta “candra”) o in barattoli di vetro; avendo cura di non privarli del picciolo.
Ricoprire con aceto e conservare in luogo fresco e buio. Prima di cucinarli privarli dei semi e dei torsoli, tagliarli a pezzetti o striscioline.
Se necessario attenuare il sapore dell’aceto lavandoli nuovamente.

NOTE