

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni verdi fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6/7 peperoni verdi di quelli lunghi e dolci
olio di oliva per friggere
aglio
menta fresca
aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver lavato i peperoni, tagliarli a metà per lungo, eliminarne i semi e friggerli in abbondante olio ... dopo averli messi ad asciugare su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso, condirli in un piatto con un filo d'olio, aceto, aglio a tocchetti e foglie di menta fresca ... una bontà anche freddi.
- 2 Si possono conservare in frigo.