

SECONDI PIATTI

# Sgombro in agrodolce con peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Lo sgombro in agrodolce con peperoni è un piatto che rende speciale questo pesce così buono e versatile. Perfetto con il sapore ricco dei peperoni, è un buon piatto estivo che si prepara in poco tempo e con costi contenuti!

## INGREDIENTI

SGOMBRO 4

PEPERONI grossi - 2

ACETO DI VINO BIANCO 2 bicchieri

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa preparate la salsa in agrodolce: prendete una padella, versatevi l'aceto e lo

zucchero di canna. Fate sciogliere lo zucchero a fiamma vivace.



- 2 Nel frattempo, lavate e pulite i peperoni dai semi e dai filamenti bianchi, tagliateli a listarelle fini e aggiungetele alla salsa agrodolce sul fuoco; lasciate cuocere.



- 3** Mentre i peperoni cuociono, preparate lo sgombro, sfilettatelo eliminando tutte le lisce, dividete i filetti e mettetelo a cuocere in una padella con un bel giro d'olio prima dalla parte della polpa e poi, non appena diventa bianco, giratelo e scottatelo dall'altra parte e spegnete il fuoco.





- 4 Una volta che i peperoni si sono ammorbiditi, spegnete il fuoco anche sotto la salsa in agrodolce.



- 5 Servite lo sgombero in agrodolce con peperoni ancora ben caldo irrorandolo con la salsa.

NOTE