

Peperoni fritti con olive e acciughe



Pasticciamocongiuseria ☐ Peperoni fritti ☐

Questi non sono peperoni fritti, per me sono “i peperoni” !!!!

Sono i peperoni della domenica, quelli che mia mamma prepara per accompagnare l'arrosto, quelli che vanno a ruba ogni volta che li metti in tavola, quelli che il loro sapore lo conosci da sempre.

★ INGREDIENTI ★

1. 4/6 peperoni carnosi e sodi, rossi o gialli, o rossi e gialli, scegli tu
2. olive nere, a piacere

3. 2 spicchi d'aglio
4. 4/5 acciughe (quelle sott'olio che trovi in vasetto)
5. olio evo q.b.
6. sale q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- pulisci i peperoni togliendo tutta la parte bianca ed i semi (mi raccomando, danno un sapore amaro al peperone)
- taglia i peperoni a strisce

★ PROCEDIMENTO ★

- In una padella metti a rosolare l'aglio nell'olio a fuoco lento per non bruciarlo
- dopo aver insaporito l'olio con l'aglio, togliilo ed aggiungi i peperoni
- alza la fiamma per una cottura vivace, per consentire ai peperoni di friggere
- quando i peperoni sono cotti, aggiungi le acciughe e falle sciogliere
- assaggia ed aggiusta di sale se necessario
- aggiungi le olive, mescola bene e fai insaporire insieme gli ingredienti

Accompagnali con un arrosto, una bistecca o mangiali soli su una bruschetta di pane casereccio!