



Ingredienti per 6 persone

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 1 cipolla rossa media
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 bicchiere di aceto di mele o di vino bianco
- Basilico
- Sale
- Pepe

Tris di peperoni in agrodolce

Tagliare a listarelle i peperoni e affettare la cipolla. Scaldare un paio di cucchiaini di olio in una padella ampia o, meglio, in una wok. Quando l'olio è caldo versare i peperoni e la cipolla, salare, pepare e aggiungere lo zucchero. Cuocere a fiamma alta, mescolando continuamente. Quando il liquido rilasciato dalle verdure sarà completamente evaporato (ci vorranno circa 10 minuti) aggiungere l'aceto e abbassare la fiamma. Proseguite la cottura per un paio di minuti. Servire con delle foglie di basilico spezzettate. I peperoni in agrodolce si possono consumare come contorno a carne o pesce alla griglia o semplicemente sopra una bruschetta. Nella foto sono insieme ad un piatto di Brodetto alla Sambenedettese.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it



Dal 1968, coltiviamo valori.