

## PEPERONI SOTT'ACETO (2)

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di peperoni gialli,
- 500 g di peperoni rossi,
- 50 cl di aceto di vino bianco,
- 200 g di pomodori maturi,
- 50 cl di acqua,
- 1 cipolla,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Lavate per bene i peperoni, eliminate i semini, il torsolo ed i filamenti, quindi tagliateli a listerelle.

In una pentola mettete l'aceto e l'acqua, unite i pomodori, la cipolla, il sale e fate cuocere.

Non appena si avrà il bollore, immergete i peperoni, insaporite con il pepe e cuocete per 5 minuti.

Mettete i peperoni dentro i barattoli e ricoprite con il liquido di cottura; aggiungete qualche fogliolina di basilico e fate raffreddare.

Chiudete ermeticamente e conservate.