

PEPERONI SOTT'OLIO

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di peperoni gialli,
- 1000 g di peperoni rossi,
- 100 cl di aceto di vino,
- 8 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- prezzemolo tritato,
- sale.

Prendete dei peperoni sodi, lavateli, eliminate il torsolo e i semi e tagliateli a strisce sottili.

Fate bollire in una casseruola 100 cl d'aceto con 100 cl d'acqua e il sale, portate a bollore e gettatevi i peperoni.

Cuocete per qualche minuto dopodichè scolate e fate raffreddare.

Sistemateli nei vasetti, pressando bene, aggiungendo aglio, peperoncino e prezzemolo tritati.

Coprite di olio ed aspettate un giorno prima di chiudere affinché l'olio si assesti e, nel caso, aggiungetene dell'altro.

Conservate 15 giorni prima di gustare.