

# PEPERONATA ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 1/2 peperoni gialli
- 1 1/2 peperoni verdi
- 2 spicchi aglio
- 2 filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulire i peperoni e tagliarli a filetti non troppo sottili.

Scaldare in una padella 3 cucchiaini di olio, unire l'aglio sbucciato, farlo dorare ed eliminarlo.

Unire i peperoni e farli rosolare a fuoco vivo, salarli, abbassare la fiamma e cuocerli per 20 minuti facendo assorbire il liquido di vegetazione.

Prima di togliere dal fuoco aggiungere i filetti d'acciughe a pezzetti, controllare il sale e pepare.