

PEPERONI ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 3 zucchine
- 2 cipolle rosse
- alcuni capperi sott'aceto
- alcune acciughe sott'olio d'oliva
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 1 spicchio aglio

Tagliare i peperoni e le zucchine a listarelle e le cipolle a fette spesse.
Cuocere le verdure per 8' a fuoco vivo nell'aceto, poi scolarle e farle raffreddare.
Unire l'aglio a fettine, una manciata di capperi e qualche filetto di acciughe.
Condire con olio e sale, mescolare e servire.