

PEPERONI GIALLI FRITTI

Ingredienti per 6 persone:

- 5 peperoni gialli
- 1 uovo
- farina
- olio per friggere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Abbrustolite i peperoni sul fuoco o sotto il grill del forno.

Pelatei della pellicina carbonizzata e risciacquateli sotto l'acqua fredda corrente.

Asciugateli con un canovaccio.

Privateli del piccioli, apriteli ed eliminate i semi e i filamenti bianchi.

Tagliateli a listarelle lunghe quanto un dito.

Conditele con olio di oliva, sale e pepe.

Prima di portare in tavola asciugate nuovamente i filetti di peperone e passateli poi nella farina e scuoteteli per eliminare l'eccesso.

Sbattete l'uovo servendovi di una forchetta.

Passate i filetti di peperone infarinati nell'uovo sbattuto.

In una padella capiente fate scaldare l'olio e quando avrà raggiunto la temperatura giusta friggete i peperoni pochi alla volta.

Serviteli da soli o per accompagnare un piatto di carni arrostiti.