

# PEPERONI IN AGRODOLCE 1

Ingredienti per 4 persone:

- peperoni rossi
- cipolle grandi
- sale
- salsa di pomodoro
- aceto di vino
- zucchero
- olio d'oliva

Tagliate i peperoni a listarelle e la cipolla ad anelli, mettete tutto in una padella grande con olio e sale, a fuoco medio e lasciate cuocere con il coperchio (meglio di vetro così si può vedere), rimescolando ogni tanto per non farli attaccare. Quando sono teneri aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate cuocere ancora per farla asciugare un po'. Quando la salsa è cotta aggiungete l'aceto e lo zucchero (a occhio, direi mezzo bicchiere di aceto e due cucchiaini di zucchero), lasciate sfumare un po' e spegnete, si serve freddo.