
PEPERONI IN AGRODOLCE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni
- 1 bicchiere aceto di vino
- 2 cucchiaini zucchero
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Lavate i peperoni, asciugateli, eliminate i filamenti interni e i semi, tagliateli a larghe falde.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e insaporitevi i peperoni lasciandoli cuocere a fuoco basso per circa un quarto d'ora, salateli, poi toglieteli dal tegame e metteteli da parte.

Versate l'aceto e lo zucchero sul fondo di cottura del recipiente, alzate la fiamma, mescolate e quando l'aceto è quasi del tutto evaporato e lo zucchero sciolto mettete di nuovo i peperoni nel recipiente.

Fate insaporire per 2 minuti, trasferite sul piatto da portata, servite.