

PEPERONI IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- aglio
- olio d'oliva
- peperoni gialli
- peperoni rossi
- peperoni verdi
- capperi sotto sale
- 2 acciughe sotto sale
- pangrattato
- basilico

Ammollare un pugno di capperi sotto sale in una tazza d'acqua, cambiando l'acqua due o tre volte.

Sciogliere e diliscare le acciughe.

Tagliare i peperoni a listarelle larghe un dito o due.

Far soffriggere in olio molto abbondante un paio di spicchi d'aglio tritati (o tagliati in due, per chi non lo ama troppo), senza far imbiondire.

Unire i peperoni.

Non salare (ci sono già i capperi e le acciughe).

Aggiungere i capperi.

Far andare il tutto a fuoco allegro coperto per 10 minuti, poi per altri 10 senza coperchio, in modo che i peperoni restino croccanti e senz'acqua sul fondo.

Aggiungere i filetti di acciughe, stemperando a fuoco molto basso (l'acciuga non deve mai soffriggere, se no diventa amara).

Unire un paio di cucchiaini di pangrattato, mescolare e spegnere.

Aggiungere tre o quattro foglie di basilico.

Il tutto si pappa così com'è, tiepido, ma può essere usato anche come condimento per pasta corta.