

PEPERONI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni gialli freschi carnosi
- 1 peperone rosso fresco carnososo
- 1 peperone verde fresco carnososo
- 3 cucchiaini aceto di vino
- 1 cucchiaio capperi sott'aceto
- 4 acciughe sotto sale grandi
- 2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo
- basilico
- sale
- pepe

Lavate i peperoni, divideteli in due, mondateli dai semi e dalle costole dure interne e tagliateli a pezzi irregolari. Raschiate leggermente le acciughe, sciacquatele sotto l'acqua corrente, tamponatele con la carta da cucina e dividetele a filetti.

Mettetele sul tagliere e tritatele insieme allo spicchio d'aglio, a una manciata di prezzemolo, ai capperi e a qualche foglia di basilico.

Scaldate l'olio in una padella larga e fatevi saltare, a fuoco vivace, i peperoni, mescolandoli quasi continuamente e facendoli cuocere per una decina di minuti in modo che rimangano croccanti e consistenti.

Insaporiteli con il pepe e poco sale [tenendo conto che si aggiungeranno le acciughe] e, a fine cottura, ammucchiate i peperoni verso i bordi della padella e versate nel fondo il trito preparato e l'aceto.

Riportate i peperoni al centro facendoli ben insaporire con il fondo di cottura e lasciateli cuocere per un altro minuto.

Versateli in una legumiera e lasciateli raffreddare prima di servirli, meglio se dopo alcune ore.

I peperoni preparati in questo modo si conservano bene anche per qualche giorno.

Dovete però avere l'accortezza di toglierli dal frigo almeno un'ora prima di portarli in tavola.