

CONTORNI

# Peperoni con aceto bianco



## ingredienti

4 peperoni (circa 800 g)  
300 ml di aceto bianco  
2 spicchi d'aglio  
una tazzina di olio extravergine  
un pizzico di zucchero  
sale

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

30 min

## TEMPO TOTALE

40 min

4 persone

## procedimento

Lavare e e mondare i peperoni, eliminando i semi e i filamenti bianchi. Tagliarli a listarelle di 2-3 cm ed ogni listarella a tocchetti approssimativamente della stessa larghezza. Pelare l'aglio e schiacciarlo senza spaccarlo.

In una casseruola, scaldare l'olio con l'aglio e, quando inizierà a sfrigolare, tuffarvi i peperoni. Fare rosolare a fuoco vivace, saltandoli spesso per uniformare la doratura, quindi, quando saranno dorati, versare l'aceto e ridurre a fuoco medio. Coprire e far cuocere per circa 20 minuti. Qualora il fondo di cottura si riducesse troppo, aggiungere poca acqua.

Trascorso questo tempo, togliere il coperchio e proseguire la cottura, saltando i peperoni all'aceto di tanto in tanto, fino a che i peperoni non saranno teneri ed il fondo di cottura sarà addensato. Cospargere con un pizzico di zucchero per correggere l'acidità, saltare bene per discioglierlo nella preparazione, quindi spegnere il fuoco. I peperoni con aceto possono essere consumati subito, oppure possono essere conservati in frigorifero in un vasetto di vetro per qualche giorno e consumati freddi, a temperatura ambiente o leggermente intiepiditi.