



Peperoni in agrodolce - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

contorno - peperoni rossi - gialli -

(come li faceva la mia mamma)

Ingredienti:

peperoni rossi e gialli, lavati, privati dei semi e del cappuccio e tagliati a striscie  
olio, sale e pep  
mezzo bicchiere di aceto bianco  
2 cucchiaini di zucchero

Far cuocere in una padella con poco olio, sale, pepe i peperoni e con un goccio d'acqua e far cuocere per una decina di minuti.

Quando la consistenza del peperone vi sembrerà ammorbidita, versare mezzo bicchiere di aceto bianco e a fuoco medio far evaporare avendo cura di togliere il coperchio.

Quando l'aceto sarà ben evaporato, versare due cucchiaini di zucchero e cucinare per altri 2-3 minuti. Impiattare e servire freddi.

eCucinando.it