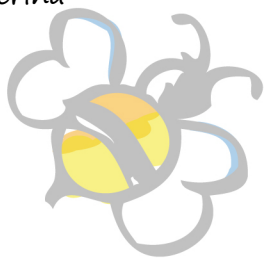




Friggitelli - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



peperoni - pomodori - aglio

Friggitelli

ecco, questi sono i friggittelli, peperoncini piccoli, verdi e dolci, da mangiare anche con gli occhi tanto sono buoni...



Si stacca il gambo, si lavano e soprattutto si asciugano per bene, poi si friggono in olio di semi caldissimo, per pochi minuti... attente a non bruciarli...
scolati del loro olio (ma non troppo che è saporitissimo..) condire semplicemente con un pizzico di sale....



~~ma volendo si possono anche friggere pochissimo e poi, buttare parte dell'olio di frittura e continuare a~~

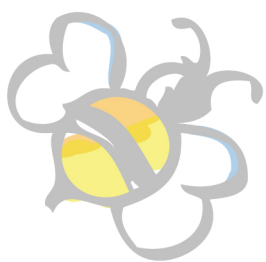


cuocere con pomodoro pelato, sale, pepe ed uno spicchio di aglio a filetti...

sono un ottimo contorno, ma anche come ripieno ad un buon pane.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it