

"BALENA"

Peperoni alle Acciughe



Ingredienti per 4 persone

- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 8 filetti di acciughe sott'olio Balena
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Aceto di vino rosso
- Olio d'oliva
- Sale

Preparazione.

Tagliate i peperoni a pezzi piuttosto grossi e friggerli in una padella con 6 cucchiaini d'olio d'oliva mantenendoli piuttosto croccanti. Tritate le acciughe con aglio, prezzemolo e capperi e unite il tutto ai peperoni, salate e bagnate con 4 cucchiaini di aceto. Alzate la fiamma e fate ritirare l'aceto. Lasciate intiepidire, mescolando di tanto in tanto.