



PEPERONI SAPORITI IN PADELLA

Difficolt: Facile



Buongiorno a tutti,

eccomi di nuovo qui a spadellare in cucina!!! Questa che vi presento oggi, Ã una vecchia ricetta di famiglia, i peperoni risultano saporitissimi e molto piÃ digeribili, grazie alla lunga e lenta cottura in padella! Provateli, da leccarsi i baffi ;)

Dosi: dosi per 4 persone

- alici 2 filetti
- capperi 1 cucchiaio
- olio EVO
- parmigiano 50gr.
- peperoni rossi e gialli 4 medi
- aglio 2 spicchi
- origano
- sale

Lavare e pulire i peperoni, tagliarli a pezzetti piccoli

in una capiente padella far soffriggere con un goccio di olio extra vergine di oliva, l'aglio i capperi le alici e l'origano



aggiungere i peperoni con mezzo bicchiere di acqua, salarli e coprirli



far cuocere a fuoco basso per circa 30/40 minuti, girandoli di tanto in tanto. A cottura ultimata aggiungere il parmigiano grattato che sciogliendosi formerà una gustosissima crema



Eccoli pronti



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)