PEPERONI A COMPOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di peperoni
- aceto di vino
- acqua
- sale
- olio d'oliva
- sedano
- origano
- aglio

Dopo averli puliti e tagliati a metà, i peperoni si fanno sbollentare.
Una volta scolati, si passano in acqua fredda e si asciugano con uno strofinaccio.
Dopo averli tagliati a pezzetti, si condiscono con olio, sedano, origano, aglio e aceto.
E' preferibile mangiarli dopo averli fatti riposare per qualche giorno.