ALICI E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di acciughe
- 600 g di peperoni
- olio d'oliva
- sale

Friggere in olio abbondante e bollente i peperoni tagliati a listarelle (10-15 min.) tolti i peperoni e posati su carta da fritti, friggere nello stesso olio le acciughe (1-2 minuti) passare anche queste nella carta per asciugarle riunire il tutto e salare.