PEPERONI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 10 persone:

- 1250 g di peperoni gialli,
- 1250 g di peperoni rossi,
- 100 cl di aceto di vino,
- 100 g di zucchero,
- olio d'oliva,
- salvia,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Procuratevi dei peperoni maturi, lavateli, eliminate il torsolo e i semi e tagliateli a strisce sottili.

Fate bollire in una casseruola 100 cl d'aceto con 100 cl d'acqua, il sale, un bicchiere d'olio, lo zucchero, una manciata di salvia, sale e pepe.

Gettatevi i peperoni e fateli cuocere qualche minuto poi scolateli e poneteli a raffreddare su un vassoio senza sovrapporli.

Appena freddi sistemateli nei vasetti, pressando bene, aggiungendo il loro liquido di cottura ed altro olio.

Aspettate un giorno prima di chiudere affinché l'olio si assesti.

Conservate un mese prima di gustare.