

PEPERONI RUSTICI OLIVE E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni gialli
- 1 peperone rosso
- 1 spicchio aglio
- 50 g di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio capperi
- 1/2 bicchiere aceto di vino
- 4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine

Lavate e mondate i peperoni e tagliateli a listerelle.

In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio e, quando questo è rosolato, aggiungete i peperoni a pezzi con un po' d'acqua. Fate stufare i peperoni a fuoco medio e a recipiente coperto; a cottura quasi ultimata aggiungete le olive, i capperi e l'aceto.

Continuate la cottura per altri 10 minuti per dar modo all'aceto di evaporare.

Questi peperoni sono ottimi serviti a temperatura ambiente e risultano migliori se mangiati il giorno dopo.