

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Peperoni Arcobaleno

...un buonissimo antipasto o un contorno sfizioso!!!! Col piatto Crisp o ...in padella !!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Peperoni - uno giallo, uno verde e uno rosso
- olio - 4 cucchiaini abbondanti
- sale - q.b.
- zucchero - 1 cucchiaino
- olive taggiasche - una manciata
- capperi dissalati - una ventina
- pinoli - una ventina o più

Preparazione

Potete fare questi peperoni al forno a microonde con la funzione crisp o in un largo tegame. Fateli cuocere per bene perchè son buoni un po' bruciacchiati!!!! Se usate un tegame, fate in modo che sia largo per poter cuocere soffriggendo fino a doratura! Mettete l'olio e aggiungete i peperoni tagliati a quadretti o a falde. Salate e cospargete con un cucchiaino di zucchero. Fate cuocere, senza girare troppo e quando sono quasi pronti aggiungete le olive, i capperi lavati e i pinoli. Fate cuocere ancora per qualche minuto e poi spegnete! Potete farne in abbondanza, metterli in frigo e il giorno dopo sono ancora buonissimi!!!! Potete condire anche un riso bianco o la pasta!!! Se, invece li fate con il crisp: mettete un foglio di carta forno sul piatto crisp, un filo d'olio e vi mettete i peperoni tagliati a falde. Salate e dopo aver aggiunto il cucchiaino di zucchero, fate cuocere per 20 min. Quando sono ben dorati aggiungete le olive, i capperi e i pinoli. Ancora qualche minuto ed eccoli pronti!!!

