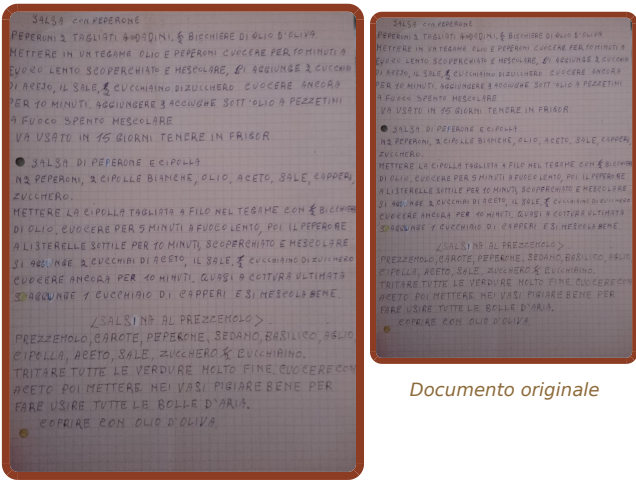


Salsa con Peperone



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Peperoni	2
Olio d'oliva	½ bicchiere
Aceto	2 cucchiiai
Sale	q.b.
Zucchero	½ cucchiaino
Acciughe sott'olio	3

Procedimento

- Mettere in un tegame olio e peperoni tagliati a dadini, cuocere per 10 minuti a fuoco lento, scoperto e mescolare.
- Aggiungere 2 cucchiiai di aceto, il sale, ½ cucchiaino di zucchero, cuocere ancora per 10 minuti.
- Aggiungere 3 acciughe sott'olio a pezzettini a fuoco spento, mescolare.
- Va usato entro 15 giorni, tenere in frigorifero.

Note della nonna: Nella stessa pagina sono presenti altre due ricette:

- **Salsa di Peperone e Cipolla:**** Richiede 2 peperoni, 2 cipolle bianche, olio, aceto, sale, capperi, zucchero. Si inizia cuocendo la cipolla tagliata a filo con ½ bicchiere d'olio per 5 minuti a fuoco lento, poi si aggiunge il peperone a listarelle sottili e si cuoce per 10 minuti, scoperto e mescolando. Si aggiungono 2 cucchiiai di aceto, sale, ½ cucchiaino di zucchero e si cuoce per altri 10 minuti. Quasi a cottura ultimata si aggiunge 1 cucchiaino di capperi e si mescola bene.
- **Salsina al Prezzemolo:**** Richiede prezzemolo, carote, peperone, sedano, basilico, aglio, cipolla, aceto, sale, zucchero (½ cucchiaino). Si tritano tutte le verdure molto fine, si cuociono con aceto, poi si mettono nei vasi, si pigia bene per far uscire tutte le bolle d'aria e si copre con olio d'oliva.