



GLI ANTIPASTI

PEPERONI IN AGRODOLCE CON UVETTE E PINOLI

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 peperoni grossi, giallo e rosso
- ❖ 30 gr. di uvetta sultanina
- ❖ 30 gr. di pinoli
- ❖ mezzo bicchiere di aceto bianco
- ❖ 1 cucchiaino di zucchero
- ❖ sale
- ❖ olio extra vergine

Lavate e pulite i peperoni, eliminando i semi e le parti bianche interne al peperoni, tagliate i peperoni a listarelle, mettete i peperoni in una padella larga con 2 cucchiai di olio, fate andare a fuoco vivace per circa 20 minuti, mettete in una scodella l'aceto, lo zucchero e il sale fino e mescolate, mettete il tutto nella padella, aggiungete le uvette strizzate (che avrete messo in precedenza a bagno in acqua tiepida) fate andare per altri 10 minuti e alla fine aggiungete i pinoli. Mettete il tutto in una zuppiera, fate raffreddare.