

Ricetta di peperoni in agrodolce  
suggerita da Renata di Milano.

Occorrente: peperoni gialli e rossi. aceto da poco prezzo. un pizzico di sale e tre o quattro cucchiaini di zucchero.  
Tagliate i peperoni come desiderate, a listarelle, a quadretti, a striscione e metteteli in una pentola.

Versateci a freddo un'abbondante quantità di aceto, ci dovranno cuocere i peperoni.

Aggiungete il pizzico di sale e lo zucchero, mescolare bene il tutto..

Coprite la pentola e accendete il fuoco.

Lasciar cuocere a fuoco molto lento per 20 o 30 minuti, controllate la cottura infilzando con la forchetta, perché, dipende dalla grossezza dei peperoni.

A cottura ultimata, spegnete e lasciate raffreddare poi, metteteli in un vasetto di vetro.

Cercate di spingerli bene verso il fondo, senza schiacciarli troppo e fate uscire più succo possibile.

A questo punto copriteli completamente con olio di oliva. teneteli sempre coperti di olio.cosi dureranno di più.

,Questa è una verdurina sfiziosa, sempre pronta.