Peperoni in agrodolce



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto: 3 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: 5 cucchiai
- Peperoni: 5
- Sale: q.b.
- Zucchero: 1 cucchiaio

Preparazione

Per preparare i Peperoni in Agrodolce, come prima cosa lavate i peperoni, tagliateli a pezzettini e metteteli all'interno di una pentola con dell'acqua fredda.
Mettete la pentola sul fuoco e portate ad ebollizione, dopodiché scolate i peperoni.

In una padella, fate soffriggere i peperoni con l'olio per un paio di minuti e aggiungete poi la **passata classica Pomì** già condita, secondo i vostri gusti.

Unite anche lo zucchero e l'aceto, questi due ingredienti formeranno l'agrodolce.
Coprite la padella con un coperchio e fate cuocere i peperoni in agrodolce per 10 minuti.

I peperoni in agrodolce sono pronti, potete gustarli sia caldi che freddi, sono ottimi in entrambi i modi!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml

