

# Peperoni in agrodolce

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## Informazioni Generali



Preparazione:  
20 min



Cottura:  
45 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:



Difficoltà:  
Molto Bassa

I **peperoni in agrodolce** sono una delle **conserven** più piacevoli da preparare , in quanto di facile realizzazione e di sicuro successo una volta serviti in tavola. Per preparare questa conserva è meglio preferire **peperoni gialli e rossi** , in quanto i due **colori molto vivaci** , saranno una bellissima cornice per i piatti che accompagneranno e faranno la loro **meravigliosa figura** anche dentro ai vasetti di vetro. Se lo desiderate, potete unire anche un paio di **peperoni verdi e lunghi**, rammentando che però questa varietà risulta un po' piccante.



## Ingredienti

>> <b>Aceto</b> di vino bianco 700 ml	>> <b>Peperoni</b> dolci 2 kg
>> <b>Menta</b> qualche foglia	>> <b>Sale</b> 70 gr
>> <b>Pepe</b> in grani q.b.	>> <b>Zucchero</b> 80 gr

## Preparazione



**Lavate bene i peperoni** e togliete i **semie ifilamenti bianchi** interni, poi divideteli a **strisce piuttosto larghe** e metteteli a **scottare nell'aceto**, che preventivamente avrete messo a bollire con il **sale**, lo **zucchero**, l'**olio**, la **menta** e il **pepe**.

La **scottatura** deve durare **2-3 minuti** al massimo, e i peperoni devono essere ben immersi nel liquido; si consiglia quindi di **immergerne pochi alla volta** , e ripetere l'operazione fino al loro esaurimento.

A mano a mano che li toglierete dall'aceto di cottura, **stendeteli su di un canovaccio pulito** , uno vicino all'altro, ma **senza sovrapporli**, per non farli diventare molli; quando si saranno raffreddati sistemati delicatamente in un vasetto di vetro, e **ricopriteli con l'aceto di cottura** , facendo attenzione che non rimangano **bolle d'aria**.

A questo punto **chiudete ermeticamente** i vasetti, metteteli le **etichette** sistemati in dispensa o in un luogo buio e fresco per **almeno un mese** , dopodichè potrete gustarli.



## Consiglio



Per preparare i **peperoni in agrodolce**, sarebbe meglio acquistare questi ortaggi avendo cura di controllare che siano **freschi, sodi, carnos**i e **senza alcuna macchia** o **difetto** esterno, al fine di garantire l'ottima riuscita di questa conserva.

## Curiosita'

Quando arriva il **mese di luglio** , periodo di raccolta del peperone, è il momento di assaporare questo ortaggio anche **crudo in insalata** , poiché il suo profumo si sprigiona intensamente e il suo gusto è più pronunciato; è il momento più giusto per **farne conserve**.



