

PEPERONI IN AGRODOLCE



I **peperoni in agrodolce** sono un classico della nostra cucina, e noi ve li proponiamo con una ricetta che interpreta il tema dell'**"agrodolce"** in maniera molto equilibrata, per evitare di coprire il gusto dei **peperoni**. Il risultato è un modo semplicissimo, e veloce, per preparare un saporito **contorno** a base di peperoni, perfetto per accompagnare al meglio carni arrostiti o cotte alla griglia, come pure salsicce e wurstel, ma che può anche aiutarvi a preparare originali panini o bruschette. I peperoni in agrodolce si conservano alcuni giorni in frigorifero, basta metterli in un contenitore a chiusura ermetica, per cui vi consigliamo di prepararne in gran quantità.

Ingredienti per quattro persone

1 kg. di peperoni carnosì, i più indicati sono il quadrato di asti o quelli di Carmagnola dalla forma allungata
2 spicchi di aglio
5 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
aceto di vino bianco o per un gusto più delicato aceto di mele q.b.
zucchero q.b.
sale q.b.

Ricetta e preparazione

Lavate ed asciugate i peperoni.



Eliminate i semi ed i filamenti bianchi all'interno, e tagliateli a pezzetti regolari. In un capiente tegame fate scaldare l'olio con gli spicchi di aglio sbucciati e affettati (o tritati).

Versate i peperoni nel tegame, salateli e fateli cuocere a fuoco moderato fino a quando saranno teneri, ma non disfatti, mescolando di tanto in tanto. Se necessario, unite un po' di acqua calda durante la cottura.



Preparate l'**agrodolce** sciogliendo un cucchiaino di zucchero in sei cucchiaini di **aceto** e versate il tutto sui peperoni (con queste dosi otterrete un gusto morbido e delicatamente acidulo, ma potete a piacere aumentare o diminuire le quantità dello zucchero e dell'aceto). Fate cuocere ancora qualche minuto fino a che l'**aceto** non sarà evaporato.

Servite i peperoni in agrodolce tiepidi o freddi.



Varianti della ricetta dei peperoni in agrodolce. Se amate i sapori molto decisi potete utilizzare una quantità maggiore di aceto o scegliere un aceto molto forte; se invece l'idea dello zucchero in un piatto salato non vi ispira molto, omettetelo: così facendo il sapore sarà più acidulo ma sempre buono. Invece del miscuglio di zucchero e aceto potete bagnare a fine cottura i peperoni con dell'**aceto balsamico**. In questo caso il gusto sarà molto morbido e aromatico, ma i peperoni non manterranno i loro colori brillanti. Se vi piace la **senape** potete aggiungerne un pochino all'agrodolce (un cucchiaino se si tratta di senape di Digione, piuttosto forte, o un cucchiaino nel caso sia senape tedesca), ed otterrete un piatto molto saporito; infine se non amate l'aglio potete eliminarlo senza problemi.