

## I miei peperoni all'agro



Questi peperoni sono una preparazione che non ha una sua collocazione vera e propria: van sempre bene, dall'antipasto al contorno, sia caldi che freddi.

Ma in qualunque modo li si presenti son sempre apprezzati da tutti.

Fra l'altro son decisamente veloci da preparare e il sapore fra l'agro e il dolce permette di sposarli a qualunque piatto; o di mangiarli così, accompagnati solo da una semplice fetta di pane!

Forse la cosa che richiede più tempo, nel prepararli, è il tagliare i peperoni a striscioline; poi con un po' d'aglio, olio, aceto balsamico e aceto si può cominciare a cucinarli: ed è subito pronto.

Già dagli ingredienti si capisce che si tratta di una ricetta molto molto elastica, tutto dipende dal gusto personale o dai commensali. Ecco come li preparo:

### Ingredienti:

peperoni, rossi, verdi o arancioni	quanti ne volete usare
olio EVO per la cottura	a seconda dei peperoni - mai troppo
aglio, uno spicchio	appena schiacciato o tritato
aceto balsamico	per peperone 1 ct
aceto bianco di vino	QB.
sale e pepe	QB.
origano, facoltativo	se piace
olio EVO	per condire a fine cottura

### Preparazione:

Lavare il peperone, togliere i semi e la parte bianca e tagliarlo a striscioline non più larghe di un centimetro.

Scaldare l'olio in padella con uno spicchio d'aglio (intero schiacciato appena con la lama del coltello per eliminarlo in seguito oppure tritato fine).

Se a qualcuno proprio non piacesse - capita - farne a meno.

Appena l'aglio sprigiona il suo aroma, senza però bruciare, aggiungere i peperoni, il sale e il pepe e mescolare rapidamente.

Versare l'aceto balsamico e farli saltare per un paio di minuti a fuoco vivo: dovranno restare croccanti!

Bagnare con l'aceto di vino bianco e farlo evaporare: appena fatto i peperoni possono essere trasferiti su di un piatto...

... e conditi a piacimento con l'olio d'oliva e volendo con dei fiori d'origano sbriciolati con le mani.

Se cotti rapidamente saranno ancora croccanti e piacevolissimi al gusto.

### SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Qualcuno vorrà certo sapere se possano essere anche conservati: ritengo di sì ma purtroppo, per quanti io ne prepari, non me ne sono mai avanzati... dovrei fare l'esperimento una volta che mi trovo rinchiuso in un posto isolato e lontano da qualsivoglia bocca vorace!*
- *Alcune fettine sottilissime di cipolla di Tropea, aggiunte un attimo prima dell'aceto bianco, daranno al piatto un ulteriore tocco di croccantezza e di sapore piccante: meglio però non esagerare.*
- *Se appena prima di spadellare il sapore apparisse troppo agro, aggiungere una presa di zucchero.*