

Peperoni in agrodolce

Ingredienti

½ - 1 spicchio di aglio (opzionale)

50 g di olio extravergine di oliva

700 g di peperoni gialli, rossi e verdi, puliti e a pezzi (5 cm)

2 cucchiaini di sale

30 g di zucchero

40 g di aceto balsamico

Preparazione

Mettere nel boccale l'aglio, l'olio extravergine di oliva e tritare: 3 sec./vel. 5, poi insaporire:

3 min./120°C/vel. 1.

Aggiungere i peperoni tagliati a pezzi, il sale, lo zucchero, l'aceto balsamico e cuocere:

20 min./Varoma/ Antiorario /senza misurino.

Se necessario, prolungare la cottura di 5 minuti.

Servire tiepido o freddo