

Peperoni in agrodolce da conservare



Ingredienti

- 1,5 kg di peperoni rossi e gialli
- 125 g di zucchero
- 50 g di sale fno
- 1 l. di aceto di mele

Lavare i peperoni, privarli delle parti di scarto poi tagliarli a striscioline.

In un tegame mettere aceto, sale e zucchero e portare ad ebollizione.

Aggiungere i peperoni, farli bollire 10-15 minuti.

Al termine della cottura scolare i peperoni e conservare il liquido.

Quando saranno freddi, invasare, versare sopra il liquido di cottura poi sterilizzare in acqua bollente per 10-15 minuti.