



www.ilrice  ilricettariodibianca.com

Salsa di Peperoni

Ingredienti

1 kg di peperoni grossi assortiti nei colori: verde rosso e giallo

100 g di tonno

100 g di capperi

100 g di alici sott'olio

3 bicchieri da vino di olio

2 bicchieri da vino di aceto

1 spicchio di aglio

1 ciuffo di prezzemolo

sale

pepe q.b.

Una buona salsa per accompagnare bolliti e condire bruschette o tartine.

Tritare tutti gli ingredienti e farli cuocere per 15 minuti, poi versare nei vasetti di vetro e sterilizzare almeno 20 minuti.