

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.