

Peperoni alla Olga

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

- Peperoni rossi

Peperoni alla Olga

Scritto da Antonio Cedrola

- Cipolla bianca
- Aglio
- Pan grattato
- Olio EVO
- Capperi salati
- Olive di Gaeta
- Sale / Pepe nero

Procedimento:

Lavare e tagliare a julienne i peperoni

Peperoni alla Olga

Scritto da Antonio Cedrola



Imbiondire due spicchi d'aglio in camicia ed



Dopo unire i peperoni e farli appassire per circa 10-15 minuti



Dissalare i capperi e denocciolare le olive



Unirli ai peperoni, salare, pepare e far cuocere ancora per una decina di minuti

Peperoni alla Olga

Scritto da Antonio Cedrola



5 minuti, eliminare l'olio, unire il pangrattato ed amalgamare per bene il tutto per 4-5 minuti,

Impiattare e profumare con un giro di olio a crudo e, se piace, con un giro di pepe nero

