Ricetta: **Peperoncini verdi fritti al pomodoro**

Author: WWW.MISYA.INFO

I peperoncini verdi fritti con i pomodorini sono un contorno tipico napoletano. I peperoncini verdi, in altre regioni chiamati friggitelli, sono dei piccoli peperoni dolci dalla forma sottile ed allungata, che come dice il nome vanno fritti in padella, tipici della stagione estiva vengono di solito preparati insieme ad un sughetto fatto con pomodorini e basilico e diventano un contorno davvero succulento. A casa mia in estate sono uno dei contorni più gettonati insieme alle melanzane a funghetto e le zucchine alla scapece, se vi va di provarli, questa è la mia ricetta. Buon venerdì!

P.S. Oltre che come contorno e per condirci la pasta, potete anche utilizzarli per preparare le polpettine con i peperoncini verdi

Ingredienti per 4 persone:
- 400 gr di peperoncini verdi
- 500 gr di pomodorini
- 1 fascetto di basilico
- sale
- olio extravergine d'oliva

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 35 min
Procedimento per preparare i peperoncini verdi fritti al pomodoro

Lavate i peperoncini verdi, privateli del picciolo e dei semini e asciugateli.

Friggete i peperoncini verdi in una padella con l'olio extravergine

Cuocere per 10 minuti coprendo la pentola con un coperchio

Sollevare i peperoncini con una schiumaiola e mettete da parte.

Lavate e tagliate in 4 i pomodorini e farli cuocere nella stessa padella in cui avete cotto i peperoncini. Salate e cuocete per 5 minuti

Aggiungere ora al sughetto ottenuto i peperoncini verdi fritti in precedenza

Mescolare delicatamente, aggiungere il basilico e far cuocere ancora qualche minuto.

Spegnete e servite i peperoncini verdi fritti al pomodoro aggiungendo altro basilico a crudo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO