

Deliziosa preparazione di fine estate, per rallegrare pranzi e cene autunnali col colore del sole...

Ingredienti per 2 vasetti da 500 ml

Peperoni dolci gialli e rossi: 1,5 kg

Aceto di mele o di vino bianco: 500 ml

Acqua: 500 ml

Zucchero 125 gr

Sale: 50 gr

Lavare ed asciugare i peperoni, mondarli e tagliarli a strisce larghe circa 1 cm o a tocchetti quadrati di circa 4cm e metterli da parte. Far bollire in una pentola l'aceto, l'acqua, lo zucchero, il sale e mescolare, poi aggiungete i peperoni e coprire con un coperchio; far cuocere per al massimo 20 minuti: devono rimanere sodi.

Una volta pronti far scolare i peperoni tenendo il liquido di cottura da parte. Versare i peperoni e poi il liquido in barattoli di vetro sterilizzati, chiudere col tappo e far bollire in acqua per circa 30 minuti, per sterilizzare il contenuto.

Si conservano in un luogo fresco per parecchio tempo. Si possono consumare con olio, olio ed acciughe o come saporito accompagnamento della [bagna cauda, durante un pranzo o una cena dal sapore autunnale](#)