



www.lortodinonnonino.com

Peperoni Cruschi Lucani fritti

Ingredienti per 2 persone:

- 200g di peperoni cruschi
- Olio d'oliva
- Sale q.b.

Procedimento:

1. Iniziate scaldando l'olio in una padella o in una friggitrice, fino a raggiungere la temperatura di circa 180°C.
2. Nel frattempo, lavate i peperoni cruschi sotto acqua corrente, divideteli a metà per eliminare i semi e il picciolo e asciugateli con carta assorbente.
3. Quando l'olio sarà caldo, iniziate a friggere i peperoni cruschi per circa 10 secondi, fino a quando saranno diventati dorati e croccanti, ridurre il tempo se si bruciano.
4. Scolateli con una schiumarola e poneteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
5. Salate i peperoni cruschi a piacere e serviteli come antipasto o contorno.

Friggere i peperoni della Basilicata è molto facile, perché essendo essiccati, **hanno praticamente bisogno di pochissimi secondi di frittura a bagno nell'olio** e ne escono con una croccantezza unica.

La frittura dei peperoni cruschi è una preparazione semplice ma molto gustosa, che valorizza al massimo la croccantezza e il sapore unico di questo prodotto. Provate anche ad utilizzare i peperoni cruschi fritti come ingrediente per arricchire primi piatti, insalate o stuzzichini.



Se vi è piaciuto potete mettere un MI PIACE sulla nostra pagina facebook in modo da poter seguire tutto quello che facciamo, dalle piantine da orto al frutto.



Questo link vi permette di accedere alla nostra pagina Web se desiderate avere maggiori informazioni su chi siamo e cosa facciamo