

Peperoni Ammuddicati

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.

Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo.

A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca.



Preparare due cucchiaini di capperi dissalati, un cucchiaio di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive verdi.




Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti.

Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.



Azienda Agricola Maenza Francesco
Via Gabriele D'Annunzio 34
90043, Camporeale (Pa)
Cell. 3886537674
info@maenzavini.it
www.maenzavini.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bea Catarratto Igp Terre siciliane 2023		9€	si	Lo trovi da...	
Ohana Grillo Doc Sicilia 2023		11€	si	Lo trovi da...	

Jacques Syrah Igp Terre siciliane 2021		11€	si	Lo trovi da...	
Perricone Igp Terre siciliane 2022		15€	si	Lo trovi da...	