



ALLES FISCH

SURI AI PEPERONI

Ingredienti

- 1 Kg suri freschi
- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 Kg pomodori maturi
- aceto
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

Pulire i pesci: togliere testa e viscere.

Lessare per qualche minuto in acqua leggermente salata e spinare ottenendo filetti che sistemiamo ben allineati e stesi su un vassoio.

Preparare la salsa di peperoni: in una casseruola porre due spicchi di aglio con olio e far soffriggere leggermente; unire i peperoni tagliati a julienne, mescolare e salare.

Lasciare ammorbidire i peperoni e unire i pomodori maturi, un bicchiere di acqua e qualche cucchiaino di aceto bianco; aggiustare di sale e pepe e a piacere unire un trito di prezzemolo.

Lasciare cuocere per circa un ora, fino a quando la salsa si sarà ritirata. Infine, versare la salsa di peperoni su i suri lessati e gustare.

fonte: <a

href="http://lcreativitaeisuoicolori.blogspot.com/2014/07/suri-sottovento-ricetta-tipica-delle.html"

target="_blank">http://lcreativitaeisuoicolori.blogspot.com/2014/07/suri-sottovento-ricetta-tipica-delle.html

