

## Peperoni all'agro pasticciati

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

- *per i peperoni*

peperoni, d'ogni colore	almeno 3
olio EVO per la cottura	mai troppo
aglio, uno spicchio	tritato fine o spremuto
cipolla rossa, opzionale	1
aceto balsamico	per peperone 1 ct
aceto bianco di vino	QB.
sale e pepe	QB.
origano, facoltativo	se piace
olio EVO	per condire a fine preparazione

- *per il condimento*

pangrattato grosso	CT. 2
aglio spremuto	spicchi 1
prezzemolo	CT. 1
peperoncino	Ad Lib.
pecorino (o parmigiano)	CT. 1
sale e pepe	con moderazione

Preparazione:

Lavare il peperone, togliere i semi e la parte bianca e tagliarlo a strisciole non più larghe di un centimetro.

Scaldare l'olio in padella con uno spicchio d'aglio (intero schiacciato appena con la lama del coltello per eliminarlo in seguito oppure tritato fine). Se a qualcuno proprio non piacesse - capita - farne a meno.

Appena l'aglio sprigiona il suo aroma, senza però bruciare, aggiungere i peperoni, il sale e il pepe e mescolare rapidamente. Versare l'aceto balsamico e farli saltare per un paio di minuti a fuoco vivo: dovranno restare croccanti!

Alcune fettine sottilissime di cipolla di Tropea, aggiunte un attimo prima dell'aceto bianco, daranno al piatto un ulteriore tocco di croccantezza e di sapore piccante: meglio però non esagerare.

E se appena prima di spadellare il sapore apparisse troppo agro, correggere con una presa di zucchero.

Bagnare con l'aceto di vino bianco e farlo evaporare: appena fatto i peperoni possono essere trasferiti su di un piatto...

... e finalmente completati con il condimento preparato così!

In un padellino far dorare il pangrattato con un filo d'olio EVO:  
fare attenzione a tenere la fiamma bassa o si tosta oltre misura.

In una ciotola mescolare l'aglio spremuto (o tritato finissimo), col prezzemolo e il peperoncino tritato, il formaggio grattugiato, il pangrattato tostato e un filo d'olio per legare il tutto.

Distribuirlo sui peperoni nel tegame (fuori dal fuoco) o in un vassoio per la tavola e completare con dell'olio EVO.

(qui io largheggio un po': a ognuno, come sempre, secondo il proprio gusto!)

Buon appetito!