

# 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](mailto:info@maenzavini.it)

[www.maenzavini.it](http://www.maenzavini.it)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bea Catarratto Igp Terre siciliane 2023		9€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Ohana Grillo Doc Sicilia 2023		11€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Jacques Syrah Igp Terre siciliane 2021</b>		<b>11€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Perricone Igp Terre siciliane 2022</b>		<b>15€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	