

Poivrons à l'aigre-douce (Accompagnements)



Préparation

Laver et sécher les poivrons, nettoyer l'intérieur en retirant les pépins et les parties blanches et les couper en gros morceaux. Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile et ajouter une gousse d'ail. Quand l'ail est doré, ajouter les poivrons et laisser cuire à feu moyen pendant environ vingt minutes. Rectifier l'assaisonnement de sel, puis ajouter le vinaigre et le sucre et mettre à feu plus vif. Attendre quelques instants pour que le sucre fonde et que le vinaigre s'évapore, puis retirer du feu et servir.

Conseils

Si vous ne voulez pas ajouter le vinaigre et le sucre directement aux poivrons, vous pouvez les mélanger séparément dans un verre.

Anecdotes

L'aigre-doux est très répandu dans la cuisine orientale et occidentale. En Orient, nous pensons aux sauces aigres-douces de la cuisine chinoise. En Occident, il y a par exemple la célèbre sauce barbecue américaine. La saveur aigre-douce est également appréciée en Italie mais ce n'est pas une saveur fondamentale de la cuisine méditerranéenne.

Information

Préparation 30 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 2 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Poivrons (3 poivrons rouges et jaunes)

Huile d'olive extra vierge (Un filet d'huile d'olive extra vierge)

Ail 1 gousse

Sel

Vinaigre de vin blanc (3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc)

Sucre (Une cuillère à café de sucre)