

## SALSA DI PEPERONI



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- mezza cipolla
- vino bianco (150ml)
- peperoni
- zucchero di canna (150gr)
- aceto balsamico (50ml)
- peperoncino

### Come si prepara

Tritare la cipolla e farla soffriggere, aggiungervi i peperoni e farli saltare per qualche minuto.

Successivamente aggiungere il vino bianco, l'aceto balsamico e farli evaporare, versare lo zucchero, il sale ed il peperoncino e proseguire la cottura per 40 minuti.

Accompagnare con dei crostini di pane come contorno o come antipasto.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

### Tags

salse, ricetta utente, ricette utenti, salse e sughi, primo, salsa di peperoni, peperoni