

## Friarielli alla romana

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 18:32 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:03

---

### o Peperoni verdi fritti alla fermata del Colosseo...

Fatti così vi assicuro che sono leggeri leggeri... mi ringrazierete Preparazione 45 minuti Cottura 15 minuti

Difficoltà bassa

Costo molto basso

### Ingredienti per 3 o 4 persone

- 500 grammi di peperoni verdi lunghi (detti anche peperoncini verdi o friarielli soprattutto a Napoli)
- 5 pomodori rossi a grappolo
- 10 foglie di basilico fresco
- aglio secco macinato in polvere q.b. (quanto basta)
- noce moscata macinata q.b.
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale poco

**Preparazione** Con un coltello da verdura piccolo, tagliare a metà ogni peperone e togliere accuratamente picciolo e tutti i semi: poi lavarli. In una padella ampia, mettere a friggere a fuoco basso i peperoni per circa 15 minuti con la noce moscata e l'aglio a seconda dei gusti (ma non troppo di entrambi). Poi spegnere il fuoco.

Nel frattempo fare dei piccoli taglietti a croce ai pomodori e mettere a bollire per 2 minuti, poi scolarli e lasciare intiepidire. Con un coltello da verdura piccolo togliere la buccia e poi con un coltello grande da verdura tagliare in 4 i pomodori e togliere sia tutti i semi che l'acqua: poi tagliarli a dadini formando una polpa non cotta.(detta "concassé")

A fuoco spento, aggiungere il pomodoro ai peperoni, con il basilico e un pizzico di sale e girare nella pentola ancora calda.

### Come servire

In un piatto ampio da portata, servire i peperoni ancora tiepidi, oppure il giorno dopo: in questo caso basta tirarli fuori dal frigo 2 ore prima di servire.

Accompagnarli con un vino rosé: quelli pugliesi sono i migliori

Buon contorno leggero e gustoso del sud

## Friarielli alla romana

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 18:32 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:03

---



## Friarielli alla romana

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 11 Giugno 2014 18:32 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Giugno 2014 19:03

---

