

# Alici e peperoni

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g acciughe  
600 g peperoni  
olio d'oliva  
sale

## Preparazione

Friggere in olio abbondante e bollente i peperoni tagliati a listarelle (10-15 minuti) tolti i peperoni e posati su carta da fritti, friggere nello stesso olio le acciughe (1-2 minuti) passare anche queste nella carta per asciugarle riunire il tutto e salare.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>