
Peperoni friggirelli con pancetta affumicata

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto davvero facile e veloce da preparare ma che risulta fantastico al palato e la scarpetta nella padella... è assicurata. Dal blog [La piccola casa](#)

Ieri sera una ricetta davvero facile e veloce da preparare ma buona e saporita. Alcuni giorni fa avevo comprato dei peperoni friggirelli e quando ho aperto il frigo per vedere cosa preparare e li ho visti ho subito deciso di cucinarli, affianco c'era una busta con della pancetta affumicata, così ho pensato che poteva essere un ottimo abbinamento; in pochi minuti li ho tagliati e fatti saltare con la pancetta croccante. Il risultato è stato ottimo e gustoso, un piatto davvero facile e veloce da preparare ma che risulta fantastico al palato e la scarpetta nella padella... è assicurata. Ecco quindi la ricetta per prepararli. Ingredienti per due persone 400 grammi di peperoni friggirelli 150 grammi di pancetta affumicata in un'unica fetta succo di limone sale e pepe Tagliare a bricchetti la pancetta affumicata quindi farla andare in padella per un paio di minuti. Nel frattempo tagliare a pezzi i friggirelli eliminando i semi, aggiungerli alla pancetta e farli saltare per qualche minuto, bagnare con il succo di un limone e far andare per cinque minuti continuando a saltare in padella. Servire al centro dei piatti. Buon appetito a tutti. Dal blog [La piccola casa](#)