
Friggitelli con alici in salsa piccante

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Dolci peperoncini verdi da accompagnare con delle ottime acciughe e dei rametti di finocchietto selvatico. Un piatto molto semplice ma gustoso e se volete può essere anche usato come sugo. Dal blog [La piccola casa](#)

Rileggendo al passato il mio blog mi son accorto che non ho mai postato ricette con i friggirelli, quei deliziosi peperoncini verdi lunghi e che al palato risultano dolci e per niente piccanti; si preparano facilmente e son già gustosi semplicemente facendoli andare in padella con l'olio, da cui il nome friggirelli. Questa volta ho scelto di accompagnarli con delle ottime acciughe in salsa piccante, i due gusti si fondono molto bene insieme, inoltre facendo sciogliere qualche alice nella padella, i peperoncini verdi prenderanno parte del loro aroma, il finocchietto selvatico inoltre apporta un profumo e sapore dolce e di anice che ben si bilancia con gli altri ingredienti; se ne avete la possibilità, vi consiglio di coltivarvene un po' in un vaso sul terrazzo o anche sulla finestra, basta poco e bagnarli frequentemente. Un piatto molto semplice ma gustoso e se volete può essere anche usato come sugo, basta tagliare a pezzetti i friggirelli prima di cuocerli e poi farci saltare dentro la pasta al dente. Ecco quindi la ricetta per questi ottimi peperoncini dolci con alici in salsa piccante.

Ingredienti per due persone 400 grammi di friggirelli (peperoncini verdi dolci) Una confezione di alici in salsa piccante Uno spicchio d'aglio Un bicchiere di vino bianco secco Alcuni rametti di finocchietto selvatico fresco Sale Olio extravergine di oliva Lavare i peperoncini ed eliminare il picciolo, versare qualche cucchiaino d'olio extra vergine, aggiungere uno spicco d'aglio e due alici in salsa piccante, far andare a fiamma dolce sino a che le alici si siano sciolte, a questo punto aggiungere i friggirelli e farli saltare per una paio di minuti, quindi bagnare con un po' di vino bianco secco, aggiungere i rametti di finocchietto selvatico e salare leggermente, far andare avanti la cottura sino a che i peperoncini non han preso un colore un po' più scuro. Servire al centro del piatto e accompagnare con alcune alici in salsa piccante al lato. Buona appetito a tutte e tutti Dal blog [La piccola casa](#)