

Pipi cruschi



Oggi vi scrivo dei “Pipi Cruschi”, alla lettera peperoni croccanti. E’ una ricetta tipica calabrese, e si fanno con i **peperoni secchi**. Per essiccare i peperoni freschi bisogna infilzarli con ago e fili di cotone o spago, fino ad ottenere delle lunghe file di peperoni di circa mezzo

metro, queste vengono appese rivolte al sole ad essiccare. Sicuramente vi sarà capitato di vedere al sud balconi adoranti e colorati da rossi peperoni.

Ingredienti:

- Peperoni secchi
- Olio
- Sale

Procedimento:

Aprire e pulire i peperoni togliendo i semi all’interno, tagliarli in 4 parti. Friggere i peperoni pochi alla volta per qualche secondo in una padella con poco olio, circa un cucchiaino. Basteranno davvero pochi secondi fino a quando non si gonfino e diventino croccanti, scolarli e metterli su un piatto con della carta assorbente, condire con un pizzico di sale.

Pronti facilissimi e buonissimi.

Siccome sono piacevolmente croccanti potrebbero essere, perchè no, serviti anche come aperitivo e come finger,

sembrano patatine... ma di peperoni! ☐