

# La ricetta dei Peperoni in Agrodolce, il contorno siciliano che colora l'estate

**Autore:** Redazione

**Data:** 04 Giugno 2020



La **ricetta** dei **peperoni in agrodolce** porterà subito in tavola un goloso [assaggio di Sicilia](#). Il solo colore stuzzica alla vista e l'**odore** e il gusto fanno il resto. Questo [contorno](#) tipicamente siciliano va consumato rigorosamente freddo o a temperatura ambiente, per esaltarne il sapore al meglio.

I peperoni in agrodolce sono ottimi anche come antipasto, magari su un bel crostone di [buon pane siciliano](#). Le preparazioni in agrodolce sono molto care alla cucina siciliana e affondano le radici nella tradizione dell'isola.

Vediamo insieme come preparare in casa questo piatto semplice e delizioso.

## Come fare i peperoni in agrodolce

**Ingredienti per 4 persone**

- 1 kg di peperoni
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1 rametto di basilico
- 1/2 bicchiere d'aceto
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale e pepe

## **Procedimento**

1. Per fare i peperoni in agrodolce, lavate e asciugate i peperoni.
2. Private i peperoni del picciolo, apriteli a metà, eliminate semi e filamenti interni e tagliateli a listarelle.
3. Affettate la cipolla finemente e fatela appassire in un tegame con l'olio e due cucchiai d'acqua.
4. Aggiungete i peperoni e fate cuocere tutto, per una decina di minuti.
5. Trascorso questo tempo, unite la salsa di pomodoro, le foglie di basilico ben pulite, una presa di sale e una spolverata di pepe.
6. Proseguite la cottura, a recipiente coperto, per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto e incorporando qualche cucchiaino d'acqua calda.
7. Qualche istante prima di spegnere la fiamma, versate l'aceto zuccherato e servite la preparazione fredda.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/peperoni-in-agrodolce-ricetta/>

Generato il 06/03/2026