

### **Peperoni in agro-dolce**

1,5kg poivrons rouges et jaunes  
5 anchois salée  
5 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de sucre blanc  
1 verre d'huile d'olive  
1/2 verre de vinaigre de vin blanc  
1 cuillère de persil haché  
Sel

Nettoyer, laver et couper les poivrons en morceaux moyens , mettre dans une casserole et ajouter tous les ingrédients sauf le vinaigre . Cuire à feu moyen 10' et quand le anchois ont fondu mettre le vinaigre . Cuire encore 10' et distribuer la préparation dans des bocaux en verre. Laisser refroidir et conserver au frigo.

Laisser au moins 2-3 jours avant de déguster . Vous pouvez garder la préparation 1 mois au frigo.

### **Tomini al verde**

200g de tommini frais  
2 cuillères de persil haché  
3 anchois salée  
1 cuillère de câpres au vinaigre  
Huile d'olive

Couper en tranches épaisses la bûche de tommini.

Préparer le persil haché , hacher les câpres et les anchois et ajouter l'huile d'olive .

Bien mélanger et disposer la préparation sur les tranches de tommini.