Lampascioni all'agrodolce



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Preparazione: 15

Cottura: 40

Esecuzione: facile

Sbuccia i lamapscioni e lavali sotto l'acqua corrente: lessali 20-30 in acqua bollente salata e scolali. Mettili in una padella con l'olio, l'aglio schiacciato e falli rosolare per 5-6'. unisci i capperi sciacquati, cospargi con lo zucchero e spruzza con l'aceto; fai evaporare l 'aceto e toglili dal fuoco.

Servili caldi o freddi.

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di lampascioni
- 5 cucchiai di olio EV
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di capperi sotto aceto
- 1 cucchiaio di zucchero
- 3-4 cucchiai di aceto di vino bianco
- sale