



ciliegini e basilico

Sua maestà il peperoncino di San Donato conservato fuori dal classico canonico olio semplicemente olio, aglio, sale, peperoncino, pomodori



qualche consiglio :

15 min in olio e aglio il peperoncino poi si aggiunge il pomodoro e il basilico e si sala il tutto abbondantemente e si fa cuocere il tutto per altri 15 min dopodiché ancora caldi si mettono nei vasetti si chiudono e si lasciano raffreddare in un sacchetto di plasticatutto quasi possono tenere in luogo fresco e asciutto quando si aprono devono stare per forza in frigoe consumare nell'arco di una settimana