

Secondo piatto

## **Cestino di peperoni con mortadella IGP al Vincotto Primitivo**

Per 4 persone

### **Ingredienti:**

- Gr. 500 di mortadella fetta unica da 1 cm.
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- Olio extravergine di oliva
- Vincotto Primitivo

### **Procedimento:**

Tagliare a pezzi di circa 5 cm. la mortadella. Tagliare a rondelle di 1 cm. i peperoni. In una padella versare un po' di olio extravergine di oliva scaldare e far rosolare il tutto da una parte e dall'altra per circa 3-4 minuti per parte. Impiattare adagiando la mortadella sui peperoni e condire con il Vincotto Primitivo . (vedi foto)