



Friselle con peperoni dolci e filetti di acciughe in salsa piccante



Ingredienti (per 8 persone)

160 g di friselline
120 g di **Filetti di acciughe in salsa piccante Rizzoli**
10 olive verdi
1 peperone giallo
½ peperone rosso
Origano
Olio extravergine d'oliva
Sale

Preparazione

Tagliare a falde sottili i peperoni e rosolarle rapidamente in poco olio con le olive a rondelle. Salare e aromatizzare con l'origano. Distribuire il peperone sulle friselle e aggiungere le olive e i Filetti di acciughe in salsa piccante.

Tempo di esecuzione

15 minuti



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	127 Kcal/530 Kj
Proteine	0,63 g
Carboidrati	2,13 g
Grassi	0,88 g

