Pate’ di peperoni

- Ingredienti
- 1 Kg. di peperoni rossi
- 4 peperoncini rotondi
- 2 etti acciughe
- 2 etti tonno
- 3 spicchi aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 bicchiere aceto bianco
- 1 bicchiere olio
- 1 bicchiere zucchero
- 4 cucchiani di sale

Mescolare cuocere per 30 o 40 minuti, frullare, invasare e sterilizzare.