

ANTIPASTI E SNACK

## Friggitelli con ripieno di patate, tonno e capperi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I friggittelli con ripieno di patate, tonno e capperi sono una preparazione molto sfiziosa. Due ortaggi che in genere si usano come contorni vengono trasformati in un secondo piatto molto saporito e gustoso.

Una ricetta questa molto interessante che sorprenderà voi e i vostri ospiti di certo, grazie al suo contrasto di sapori!

Provatevi a fare per una cena tra amici e vedrete che successo sulla vostra tavola!

## INGREDIENTI

PEPERONI FRIGGITELLI 8

PATATE LESSE 250 gr

TONNO SOTT'OLIO sgocciolato - 80

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i friggitelli con ripieno di patate, tonno e capperi, prima di tutto lessate le patate con la buccia in una capace pentola con dell'acqua. Raggiunta la cottura desiderata scolatele e, pelatele.
- 2** Prendete i peperoni friggitelli: lavateli bene, eliminate la calotta e, tenetela da parte. Con molta delicatezza cercate di eliminare tutti i semi e filamenti interni.
- 3** Preparate il ripieno: schiacciate in un recipiente le patate lessate e pelate, aggiungete il tonno sgocciolato e i capperi. Preparate un trito con il prezzemolo e aggiungetelo nel recipiente. Insaporite leggermente con un pizzico di sale e pepe, mescolate e amalgamate bene tutti gli ingredienti tra di loro, in maniera tale da ottenere un composto unico e omogeneo.
- 4** Con delicatezza riempite tutti i friggitelli. Chiudete i friggitelli farciti con le colatte, messe da parte, fermandole con uno stuzzicadenti.

Foderate con della carta forno una teglia e, disponete i friggitelli appena preparati al suo

interno. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva, cuocete in forno statico a 200°C preriscaldato per circa 20 minuti.

- 5 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i friggitelli con ripieno di patate, tonno e capperi e serviteli.