

SECONDI PIATTI

Involtino di peperoni al tonno

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI 2
PATATE 200 gr
TONNO SOTT'OLIO 60 gr
PREZZEMOLO 3 ciuffi
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
CETRIOLI SOTTO ACETO 2
SALE
PEPE NERO

Se volete realizzare una ricetta sfiziosa, scenografica, ma soprattutto buona, dovete assolutamente provare a fare il nostro involtino di peperoni al tonno. Si tratta di una ricetta molto sfiziosa adatta anche a chi non è un asso ai fornelli ma si vuole cimentare con qualcosa di insolito.

Se amate poi le ricette con i peperoni e cercate sempre nuove idee, eccone alcune imperdibili:

[peperoni fritti](#)

[peperoni in padella](#)

[pasta peperoni e zucchine](#)

PREPARAZIONE

1 Per preparare un involtino di peperoni al tonno da urlo, dovrete come prima cosa lavare i peperoni, disporli in una teglia da forno e farli cuocere a 180°C per circa 40 minuti girandoli una volta a metà cottura.

Quando saranno cotti, trasferiteli in un sacchetto di plastica e fateli freddare lì dentro, in questo modo sarà più semplice spellarli.

2 Lessate le patate se non l'avete già fatto prima, quindi schiacciatele con lo schiaccia patate, riunitele in una ciotola abbastanza capiente ed unite il tonno sgocciolato, i capperi, i cetriolini tagliati a cubetti ed il prezzemolo tritato.

Regolate di sale e pepe e mescolate molto molto bene fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo. Trasferite, quindi, questo composto in una sac à poche poiché costituisce il ripieno degli involtini.

3 Riprendete i peperoni, ricavate la polpa divisa in falde, rimuovete i semi e i filamenti bianchi nonché la pelle.

Stendete un foglio di pellicola sul piano di lavoro e adagiatevi sopra una falda di peperone, farcitela con il composto appena ottenuto e con l'aiuto della pellicola chiudete l'involentino stringendo molto molto bene e compattando il tutto.

4 Ora, siccome l'intento è quello di affettare gli involtini per un risultato più gradevole dal punto di vista estetico, il consiglio è di passare i rotolini così ottenuti in freezer per almeno 30 minuti, cosicché sarà più semplice affettarli successivamente.

5 Tagliate il rotolo a fette dopo il periodo di riposo in freezer, quindi servite con salse a piacere, noi consigliamo di abbinare a questa preparazione la sriracha rossa.