

ANTIPASTI E SNACK

Peperoncini piccanti ripieni di tonno, olive e acciughe

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

1 NOTTE DI AMMOLLO - 24 ORE DI ASCIUGATURA - 1 MESE DI MATURAZIONE



Delle piccole bombe di sapore questi peperoncini piccanti ripieni di tonno, olive e acciughe. Un modo favoloso di preparare dei peperoncini ultrapiccanti in modo tale che possano diventare un po' più abbordabili e in modo da averne sempre a disposizione come piccoli antipasti e sfizi.

L'habanero, con i suoi 300.000 e più Scoville, è sicuramente tra i peperoncini più piccanti e non è sempre semplice impiegarlo in cucina, ma per i cultori di questo tipo di ingrediente abbiamo pensato questa favolosa ricetta che li renderà

sicuramente meno piccanti ma più facili da gustare.

Questa è una ricetta per persone pazienti, infatti, tra tempi di preparazione e quelli di maturazione ci vorrà un mesetto prima di poterne gustare uno in tutta la sua bontà, ma come spesso succede, il sapore vi ripagherà dell'attesa!

Questi peperoncini ripieni di tonno sono favolosi!

E se vi piacciono tanto ecco altre **ricette con i peperoncini:**

[peperoncini sottolio](#)

[peperoncini ripieni di caprino](#)

INGREDIENTI

PEPERONCINI HABANERO 20

ACETO DI VINO BIANCO 250 gr

ACQUA 250 gr

ALLORO 1 foglia

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè

SALE GROSSO 5 gr

LATTE INTERO per l'ammollo -

PER LA FARCIA

TONNO SOTT'OLIO 50 gr

ALICI O ACCIUGHE filetti - 20

CAPPERI SOTT'ACETO 20

OLIVE NERE 10

PER LA CONSERVAZIONE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** La primissima cosa che dovrete fare per preparare questi peperoncini piccanti ripieni di tonno, olive e acciughe sarà indossare un bel paio di guanti in lattice resistente, non si può pensare, infatti, di maneggiare gli habanero senza guanti e anche con questi sulle mani, prestate molta attenzione a non toccarvi gli occhi o altre parti delicate del corpo.
- 2** Tagliate la calottina a tutti i peperoncini e con il manico di un cucchiaino rimuovete tutti i semi e eventuali filamenti dal loro interno. Gran parte della piccantezza del peperoncino risiede anche nei semi, quindi, una volta rimossi questi già abbiamo un grado di piccantezza inferiore.

Sciacquate molto bene i peperoncini e trasferiteli in una terrina con del latte intero in quantità sufficiente da permettere di ricoprirli completamente.

Lasciate i peperoncini così in ammollo per almeno 8 ore o una notte intera.



3 Il giorno successivo, riprendete i peperoncini e scolateli molto bene dal latte e metteteli da parte.

Portate, nel frattempo, a bollire in una pentola l'acqua, l'aceto bianco, l'alloro, il sale ed il

pepe.

Quando questa soluzione avrà preso bollore, tuffate i peperoncini e lasciateli scottare per uno / due minuti.

Scolate i peperoncini e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, o ancor meglio una notte intera, su di un canovaccio pulito.





- 4 Al termine dell'attesa potrete preparare finalmente la farcia: tagliate le olive a metà e collocate al centro di ciascuna metà un cappero, avvolgete il tutto con un filetto di acciuga sottolio.



- 5 Farcite i peperoncini: distribuite sul fondo un po' di tonno sbriciolato, quindi inserite il bocconcino a base di acciuga e oliva preparato in precedenza.

Trasferite i peperoncini in un barattolo in vetro a chiusura ermetica precedentemente sterilizzato via via che li preparate.

Cercate di far incastrare bene i peperoncini lasciando meno spazio vuoto possibile.



6 Quando avrete riempito il barattolo con i peperoncini farciti dovete aggiungere tanto olio extravergine d'oliva quanto ne serve per riempire completamente il barattolo.

Non dovrete chiudere immediatamente il coperchio del barattolo, bensì dovrete attendere che l'olio si assesti e venga in parte assorbito dai peperoncini, in questo modo potrete rabboccare il barattolo nel momento in cui noterete che il livello dell'olio si sarà abbassato.



- 7 Fate riposare il barattolo di peperoncini piccanti ripieni di tonno, olive e capperi in un luogo buio, preferibilmente in dispensa, per circa un mese prima di poterli gustare al massimo del loro sapore.