

ANTIPASTI E SNACK

Peperoncini ripieni con crema di tonno

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

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *24 ORE DI ASCIUGATURA - 1 MESE DI MATURAZIONE*



Oggi ti presento una **ricetta tipica calabrese**, **divertente** da cucinare e **deliziosa** da mangiare: i **peperoncini ripieni con crema di tonno**.

Per ottenere il **massimo risultato**, utilizziamo i **migliori peperoncini tondi**, quando sono di **stagione**, e li combiniamo con una **ricca crema di tonno**, **capperi** e **acciughe** per un **sapore irresistibile**! Otterremo così un delizioso [antipasto](#) **sott'olio** che ci tornerà utile anche nella **stagione fredda**. Ti consiglio, infatti, di **prepararne in abbondanza**

quando è più semplice trovare i peperoncini, in modo da avere sempre una [conserva pronta](#) per essere gustata in ogni occasione, ad esempio una [cena](#) o un [buffet](#).

Se ami dedicarti alle **conservas fatte in casa** durante l'estate, devi assolutamente provare **la nostra ricetta con passo passo fotografico** per gustare dei peperoncini ripieni con crema di tonno perfetti!

Puoi provare anche queste ricette:

[Zucchine sott'olio](#)

[Melanzane sott'olio](#)

[Pomodori secchi sott'olio](#)

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI TONDI 20

ACETO DI VINO BIANCO 250 gr

ACQUA 250 gr

ALLORO 1 foglia

PEPE IN GRANI ½ cucchiaini da tè

SALE GROSSO 5 gr

PER LA FARCIA

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

CAPPERI SOTT'ACETO 1,5 cucchiaini da tavola

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 6

CAPPERI facoltativi, per decorare -

PER CONSERVARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i **peperoncini ripieni di tonno**, devi per prima cosa rimuovere la calotta superiore ad ogni peperoncino, successivamente rimuovi anche i semi, ti puoi aiutare scavando delicatamente con il manico di un cucchiaino. Dopo aver terminato la fase della pulizia iniziale, sciacquali bene.



2 Metti sul fuoco una pentola con acqua, aceto, alloro, sale e pepe e porta a ebollizione.





- 3** Sbollenta i peperoncini per uno o due minuti, scolali e falli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera, così sei sicuro che saranno davvero asciutti.





4 Il giorno successivo prepara la farcia: frulla insieme il tonno, i capperi e i filetti di acciughe.





- 5 Farcisci i peperoncini e trasferiscili in un barattolo di vetro a chiusura ermetica precedentemente sterilizzato.



6 Riempi il barattolo con l'olio extravergine d'oliva. Lascia riposare il barattolo aperto in

modo tale che l'olio si assesti, rabocca se necessario. Infine chiudi i barattoli e fai pastorizzare seguendo le linee guida del ministero che ti riportiamo qui: [linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico](#)

