

ANTIPASTI E SNACK

Peperoncini ripieni di caprino

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

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



I peperoncini ripieni di caprino sono una simpatica scommessa decisamente vinta da chi credeva fortemente che peperoncino e formaggio caprino sarebbe stato un accostamento più gradevole rispetto a chi non pensava potessero azzeccarci l'un con l'altro.

Noi non solo li abbiamo preparati, ma ne abbiamo conservati in abbondanza per quando ci sale un languorino qui in redazione ed il modo migliore per conservarli è il metodo classico: 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

CAPRINO 200 gr

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

PEPE NERO

PER CONSERVARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Rimuovete la calotta superiore ai peperoncini. Rimuovete i semi scavando con il manico di un cucchiaino.

Sciacquateli bene.



2 Mettete sul fuoco una pentola con acqua, aceto, alloro, sale e pepe e portate a bollore.





3 Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.





4 Il giorno successivo preparate la farcia lavorando il caprino a crema. Se preferite potete

utilizzare il tritatutto.

Sminuzzate l'erba cipollina ed unitela al formaggio; mescolate. Aromatizzate con il pepe nero.





- 5 Farcite i peperoncini e trasferiteli in un barattolo in vetro a chiusura ermetica precedentemente sterilizzato.



- 6 Riempite il barattolo con l'olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare il barattolo aperto in modo tale che l'olio s'assesti e rabboccate se necessario.

Chiudete il barattolo e conservate in dispensa per un mese prima di poterli consumare.

