

SECONDI PIATTI

# Cuore di peperoni ripieno di patate e tonno

di: *frangipane*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PEPERONI 6  
PATATE 4  
TONNO SOTT'OLIO scatolette - 3  
PREZZEMOLO poco -  
CAPPERI pochi -  
VASETTO DI CONDIRISO 1  
CETRIOLI SOTTO ACETO 5-6 -

## PREPARAZIONE

**1** Fate arrostire i peperoni, meteteli in un sacchetto e fateli intiepidire.

Eliminate la pelle esterna ed i semini.



2 Bollite le patate e passatele con lo schiacciapatate in una ciotola.



3 Unite il tonno sgocciolato.



4 Tritare il prezzemolo con i capperi ed uniteli al composto principale.



5 Unite infine il condiriso e mescolare.



- 6 Rivestite uno stampo a forma di cuore con della pellicola trasparente e foderate con le falde di peperone.



- 7 Riempite con il composto di patate e tonno.





8 Chiedete infine con altre falde di peperone.



9 Sformate sopra un piatto da portata.



10 Guarnite con i cetrioli sotto aceto e servite a temperatura ambiente.

