

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di peperoni alla piemontese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI 3

TONNO SOTT'OLIO 240 gr

CAPPERI SOTTO SALE 3 cucchiaini da tavola

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

abbondante - 1 cucchiaio da tavola

Gli involtini di peperoni alla piemontese sono un ottimo piatto che può essere servito come antipasto o come secondo. Facili e veloci da preparare, sono una portata furbissima da fare perché piacciono a tutti. Preparatene tanti, perché sono buonissimi e vanno a ruba!

PREPARAZIONE

- 1 Disponete i peperoni su di una teglia e mettete in forno alla massima potenza del forno (circa 200-250°C) fino a che la pelle risulti ben abbrustolita (circa 40-50 minuti).



- 2 Raccogliete i peperoni in un sacchetto di plastica e lasciateli riposare per circa 30 minuti.

Quindi spellateli, rimuovete i semi e il picciolo e divideteli in falde.





- 3** Ora preparate la farcia: in un bicchiere da cucina aggiungete il tonno, i filetti d'acciuga e i capperi precedentemente dissalati. Versate l'olio extravergine d'oliva e frullate con un frullatore ad immersione.





4 Spalmate il composto di tonno sulle falde di peperoni ed arrotolateli a mo' di involtino.





5 Disponete gli involtini di peperone alla piemontese su di un vassoio da portata e serviteli.



CONSIGLI

Quanto tempo prima posso prepararli?

Puoi prepararli anche il giorno prima e tenerli in frigorifero.

Posso usare i peperoni in scatola già arrostiti e puliti?

Certo, farai molto prima

Non digerisco i peperoni...come posso fare per renderli più adatti a me?

Accertati di spellarli bene ed eliminare tutti i filamenti bianchi al loro interno, vedrai saranno più digeribili

Mi daresti altre ricette con i peperoni? Li adoro!

Sul sito di cookaround ce ne sono tantissime, ti lascio qui due gustosissime idee: [peperoni alla siracusana](#)

e peperoni gratinati