

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini piccanti con acciughe e tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 kg di peperoncini freschi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pugno di perzemolo
- 6 acciughe
- 1 bicchiere di aceto bianco
- 2 bicchieri di olio extravergine d'oliva
- 100 g di tonno (in pratica due scatolette di quelle piccole)
- sale qb.

PREPARAZIONE

1 Ecco i peperoncini.



- 2 Pulite le acciughe, tritate l'aglio e il prezzemolo, togliete l'olio dal tonno e tagliate i peperoncini dopo averli lavati e fatti asciugare.



- 3 Per comodità usare le forbici.



- 4 Mettete tutti gli ingredienti in una pentola capiente e fate cuocere fino a che i peperoncini non saranno morbidi.





5 Metteteli nei barattoli e fateli sterilizzare.



NOTE
Questa ricetta si può riprodurre anche con i peperoncini dolci. Seguendo lo stesso procedimento e

frullandoli si ottiene una crema da spalmare .