

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini piccanti ripieni sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1/2 kg di peperoncini tondi
1/2 litro di aceto bianco
1 bicchiere e 1/2 di acqua
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di sale
olive
capperi
accughe sott'olio
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Pulire bene i peperoncini usando dei guanti (sono piuttosto irritanti!), togliere tutti i semi interni e anche i filamenti bianchi, se ci sono,



3 sciacquarli sotto l'acqua corrente,



4 e metteteli ad asciugare un po'.



5 Nel frattempo portare ad ebollizione l'aceto con l'acqua, il cucchiaino d'olio, lo zucchero ed il sale.



6 Quando bolle, buttare i peperoncini e quando sarà ripreso il bollore scolarli,



7 disporli con il buco verso il basso e far asciugare per alcune ore (anche tutta la notte) coperti con un canovaccio.



8 Mettere un cappero dentro all'oliva,



9 "fasciare" l'oliva con un filetto d'acciuga e mettere il tutto dentro al peperoncino.



10 Inserire i peperoncini in un vaso sterilizzato e riempire con ottimo olio extravergine d'oliva.



11 Ecco un vasetto "vestito".

