

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini piccanti sotto'olio con ripieno di tonno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Peperoncini tondi rossi
aceto
tonno
capperi
sedano.

PREPARAZIONE

- 1 Prima pulire i peperoncini togliendo il picciolo e tutti semini dentro, poi metterli a bagno in aceto.

Coprirli completamente con il liquido e lasciarli, coperti di un telo, per 12ore.



2 Dopo 12 ore, sgocciolarli e metterli con l'apertura in giù, lasciarli ad asciugare per 12ore.



3 Preparare il ripieno di tonno, capperi ed un pezzo di sedano tritandoli.



4 Incominciare a farcire.



5 Mettere in vasi (che avrete sterilizzato un'ora in forno a 100°) e coprire con del buon olio extravergine di oliva.

