

MARMELLATE E CONSERVE

## Peperoncini ripieni sott'olio

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

600 g di peperoncini già svuotati e sbollentati in acqua e aceto  
5 scatolette di tonno da 80 g  
qualche filetto di acciuga (fate a gusto vostro)  
capperi (anche qui a piacere vostro)  
olio EVO sufficiente a riempire i barattoli.

Amo il piccante! Così potete capire quanto adoro questa ricetta. Regalare un vasetto di questi peperoncini da grande soddisfazione, tutti con la bocca spalancata a guardare queste palline ripiene e a chiedersi come si fanno. E invece farli è facilissimo.

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa sciacquiamo i peperoncini sotto l'acqua corrente e mettiamoli ad asciugare per qualche ora.



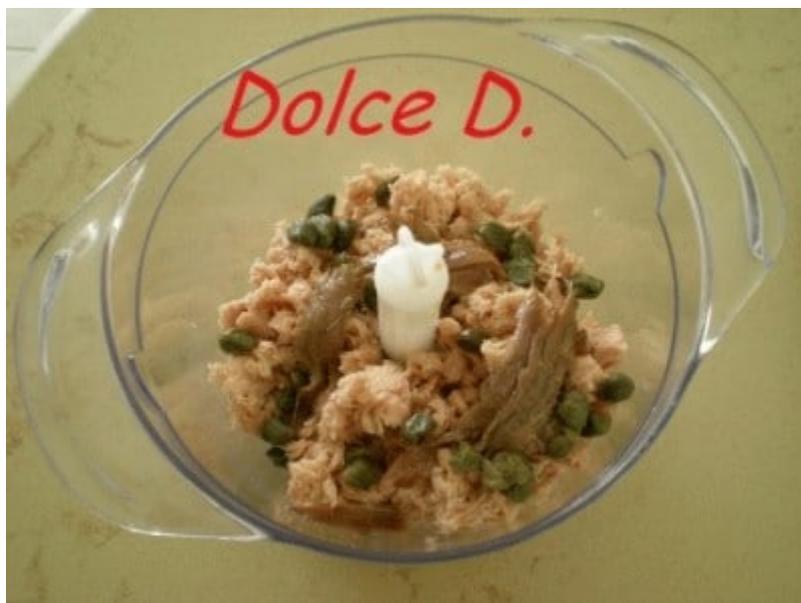
2

Nel frattempo prepariamo il ripieno facciamo sgocciolare per bene il tonno.

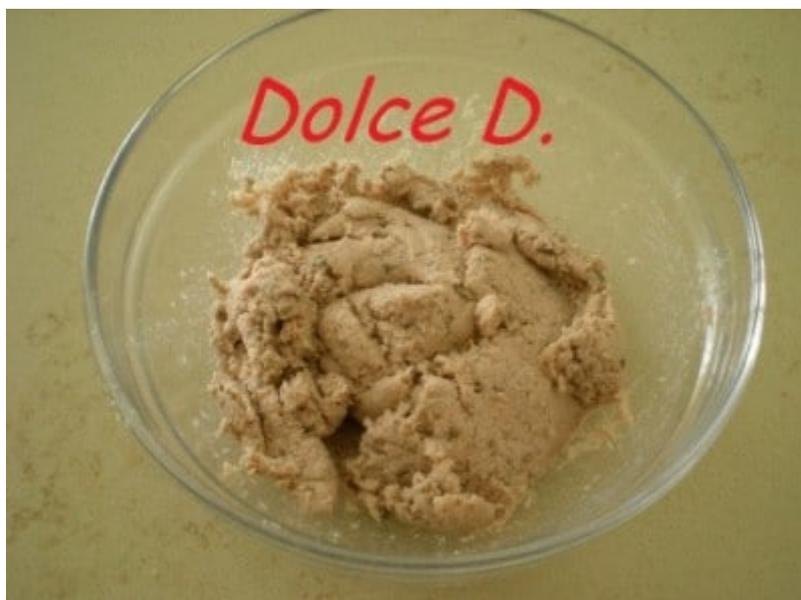


3

Aggiungiamo qualche filetto di acciuga e i capperi, frulliamolo e facciamolo diventare un'impasto fine ma compatto.



4



5

Procediamo con la farcitura dei peperoncini:

**ATTENZIONE!!!!**

I peperoncini vanno maneggiati con i guanti per evitare irritazioni varie.

Riempiamo i peperoncini, sembra complicato ma invece è un'operazione facile e veloce.



6

Disponiamoli nei vasetti in questo modo e riempiamoli fino all'orlo.



7



8

Versiamo l'olio fino a coprirli, tappiamoli e procediamo con la pastorizzazione.



9

Per la pastorizzazione è sufficiente mettere i barattoli in una pentola capiente e alta riempirla di acqua fino a far superare il bordo dei barattoli di alcuni cm.

Dal momento in cui sobbolle l'acqua attendere 30 minuti.

Farli raffreddare in acqua.

Ecco qui un vasetto pronto decorato con l'aggiunta all'interno di capperi giganti di Pantelleria.

Buonissimi!

