

ANTIPASTI E SNACK

## Peperoni ripieni sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Peperoni (grandezza di una noce)  
aceto bianco  
chicchi di pepe nero (3 o 4 per ogni  
barattolo)  
tonno  
capperi  
acciughe  
olive nere snocciolate.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire i peperoni eliminando il torsolo più tutti i semi.

Posizionarli in un contenitore capiente, ricoprirli di aceto bianco completamente e mettergli un peso sopra.

Lasciarli a macerare per 2 giorni.

A questo punto posizionarli su di un canovaccio tutti con la parte aperta verso il basso da farli scolare bene per mezza giornata.

Riempirli a piacere o con tonno e capperi o con acciuga e oliva o se si desidera si possono fare entrambi dividendo le varietà nei barattoli.

Posizionarli nei barattoli con il foro verso l'alto in modo da non farli svuotare del contenuto, inserendo ogni tanto un granello di pepe (circa 3 o 4 per ogni barattolo).

**2** Sono ottimi come antipasto e la consumazione può avvenire dopo circa 1 mese dalla preparazione.