

MARMELLATE E CONSERVE

## Rotolini di peperoni ripieni sott'olio

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI 2  
PEPERONI ROSSI 2  
ACCIUGHE SOTT'OLIO 100 gr  
CAPPERI 50 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
BASILICO 1 mazzetto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPE

### PREPARAZIONE



- 2 Lavate i peperoni, metteteli sopra una placca da forno con poco olio e fateli arrostitire nel forno per 30 minuti rigirandoli spesso.



- 3 Mettete i peperoni ancora caldi in un sacchetto di carta e fateli raffreddare.



- 4 Spellare e tagliare a falde i peperoni, distenderli su un panno e metterli al sole per farli asciugare.



- 5 Tritare il prezzemolo ed il basilico insieme all'aglio, scolare l'acciuga dall'olio, arrotolarla su un capperi, mettete sulle falde il trito, una macinata di pepe, l'acciuga arrotolata e arrotolate la falda del peperone.



6 Disponete i rotolini nei barattoli sterilizzati alternando i colori dei peperoni.



7 Copriteli d'olio, aspettare che un pò di bolle d'aria vengono a galla, chiudere e fate bollire per 20 minuti.

