

ANTIPASTI E SNACK

Friggitelli alle acciughe

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Sapete che i **friggitelli alla acciughe** sono buonissimi?

Tra i prodotti che la natura regala in estate, di certo i **friggitelli** sono tra quelli più buoni in assoluto! In base alla collocazione geografica assumono diversi nomi: peperoni friggitelli, peperoncini verdi, peperoni di fiume ecc.

I **friggitelli alle acciughe** un piatto davvero sfizioso da servire come antipasto ma anche come piatto unico.

I friggitelli sono dei peperoncini dolci a forma di cornetto, sono sufficientemente grandi da poter essere farciti e noi ne abbiamo subito approfittato!

La farcia è molto semplice: pane, acciughe, aglio,

prezzemolo e poco altro. La cottura? In padella a soffriggere in olio! Insomma una bomba di sapore!

Se li amate particolarmente, ecco altre idee:

[friggitelli al forno](#)

[gnocchi friggitelli e salsiccia](#)

[friggitelli con ripieno di patate](#)

INGREDIENTI

PEPERONI FRIGGITELLI 12

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 4

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da tavola

MOLLICA DI PANE rafferma - 100 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiai da tavola

UOVA 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Togliete la calotta ai peperoni friggitelli e conservatele. Svuotatele dai semi.





2 Taglia la mollica di pane raffermo e trasferitelo nel tritatutto.



3 Taglia grossolanamente il prezzemolo ed uniscilo al pane nel tritatutto. Aggiungete anche l'aglio, le acciughe ed i capperi.





4 Tritate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



5 Unite il parmigiano e tritate ancora un pochino.



6 Nel frattempo preparatevi un uovo sgucciato e unitelo agli ingredienti nel tritatutto; azionate la macchina ancora per qualche secondo fino a che la farcia risulti umida e compatta.



- 7 Utilizzate questo composto per farcire i peperoni friggibili, aiutatevi con una carota o il manico di un cucchiaio per arrivare a farcire il peperone fino in fondo.



- 8 Chiudete ciascun friggitello con la sua calotta e fermate il tutto con uno stuzzicadenti.



- 9 Versate un giro d'olio extravergine in una padella in ferro, aggiungete un peperoncino senza semi e fate scaldare.



- 10 Togliete il peperoncino e unite i peperoni farciti che dovranno soffriggere su tutti i lati.



11 Quando avranno cambiato colore su tutti i lati, prelevate i peperoncini e metteteli da parte a scolare su carta paglia. Condite con qualche fiocco di sale e serviteli in tavola ben caldi.

