

SECONDI PIATTI

Involtino di peperoni al tonno

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PEPERONI 2
PATATE 200 gr
TONNO SOTT'OLIO 60 gr
PREZZEMOLO 3 ciuffi
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
CETRIOLI SOTTO ACETO 2
SALE
PEPE NERO

Se volete realizzare una ricetta sfiziosa, scenografica, ma soprattutto buona, dovete assolutamente provare a fare il nostro involtino di peperoni al tonno. Si tratta di una ricetta molto sfiziosa adatta anche a chi non è un asso ai fornelli ma si vuole cimentare con qualcosa di insolito.

Se amate poi le ricette con i peperoni e cercate sempre nuove idee, eccone alcune imperdibili:

peperoni fritti
peperoni in padella
pasta peperoni e zucchine

Preparazione

- 1** Per preparare un involtino di peperoni al tonno da urlo, dovrete come prima cosa lavare i peperoni, disporli in una teglia da forno e farli cuocere a 180°C per circa 40 minuti girandoli una volta a metà cottura.

Quando saranno cotti, trasferiteli in un sacchetto di plastica e fateli freddare lì dentro, in questo modo sarà più semplice spellarli.

- 2** Lessate le patate se non l'avete già fatto prima, quindi schiacciatele con lo schiaccia patate, riunitele in una ciotola abbastanza capiente ed unite il tonno sgocciolato, i capperi, i cetriolini tagliati a cubetti ed il prezzemolo tritato.

Regolate di sale e pepe e mescolate molto molto bene fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo. Trasferite, quindi, questo composto in una sac à poche poichè costituisce il ripieno degli involtini.

- 3** Riprendete i peperoni, ricavate la polpa divisa in falde, rimuovete i semi e i filamenti bianchi nonché la pelle.

Stendete un foglio di pellicola sul piano di lavoro e adagiatevi sopra una falda di peperone, farcitela con il composto appena ottenuto e con l'aiuto della pellicola chiudete l'involto stringendo molto molto bene e compattando il tutto.

- 4** Ora, siccome l'intento è quello di affettare gli involtini per un risultato più gradevole dal punto di vista estetico, il consiglio è di passare i rotolini così ottenuti in freezer per almeno 30 minuti, cosicché sarà più semplice affettarli successivamente.

- 5** Tagliate il rotolo a fette dopo il periodo di riposo in freezer, quindi servite con salse a piacere, noi consigliamo di abbinare a questa preparazione la sriracha rossa.