

ANTIPASTI E SNACK

## Peperoncini ripieni con crema di tonno

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **2 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *24 ORE DI ASCIUGATURA - 1 MESE DI MATURAZIONE*

---



**Peperoncini ripieni con crema di tonno:** forse una delle versioni più classiche di questo tipo di conserva. Ottimi peperoncini tondi, perfetti per essere farciti e una farcia ricchissima di sapore dato dal tonno, i capperi e le acciughe!

Preparatene in quantità quando è più facile trovare questo tipo di peperoncino ed avrete a disposizione degli stuzzichini favolosi per tutto l'anno, pronti per

essere consumanti ad ogni occasione che preveda la preparazione di un buffet.

## INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI TONDI 20

ACETO DI VINO BIANCO 250 gr

ACQUA 250 gr

ALLORO 1 foglia

PEPE IN GRANI ½ cucchiaini da tè

SALE GROSSO 5 gr

## PER LA FARCIA

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

CAPPERI SOTT'ACETO 1,5 cucchiaini da tavola

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 6

CAPPERI facoltativi, per decorare -

## PER CONSERVARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i peperoncini ripieni di tonno, rimuovete la calotta superiore ai peperoncini, poi rimuovete i semi scavando con il manico di un cucchiaino.

Sciacquateli bene.



2 Mettete sul fuoco una pentola con acqua, aceto, alloro, sale e pepe e portate a bollore.





**3** Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.





- 4 Il giorno successivo preparate la farcia frullando tutti gli ingredienti insieme ovvero il tonno i capperi e i filetti d'acciughe.





- 5 Farcite i peperoncini e trasferiteli in un barattolo in vetro a chiusura ermetica precedentemente sterilizzato.







**6** Riempite il barattolo con l'olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare il barattolo aperto in modo tale che l'olio s'assesti e rabboccate se necessario.

Chiudete il barattolo e conservate in dispensa per un mese prima di poterli consumare.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ