

ANTIPASTI E SNACK

Peperoncini ripieni di acciughe e cipolline

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Peperoncini ripieni di acciughe e cipolline, un antipasto davvero sfizioso da preparare in anticipo nel periodo dei peperoncini e da gustare tutto l'anno in ogni occasione che preveda un buffet.

Il ripieno di acciughe e cipolline stimoleranno l'appetito e stuzzicheranno le vostre papille gustative.

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

CIPOLLINE SOTT'ACETO 20
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 20

PER CONSERVARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la calotta superiore ai peperoncini. 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.





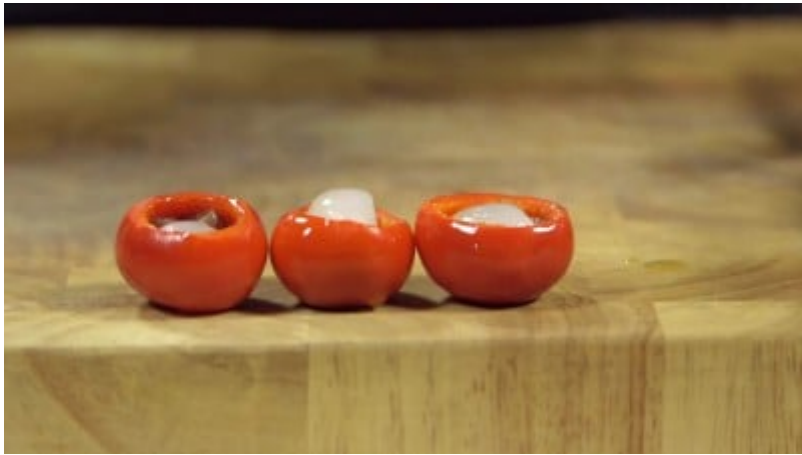
3 Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.





- 4 Il giorno successivo farciteli: arrotolate un'acciuga e trasferitela sul fondo di un peperoncino. Inserite una cipollina e trasferiteli tutti in un barattolo di vetro a chiusura ermetica precedentemente sterilizzato.





5 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.



