

ANTIPASTI E SNACK

# Peperoncini ripieni di acciughe e cipolline

di: *Cookaround*

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.





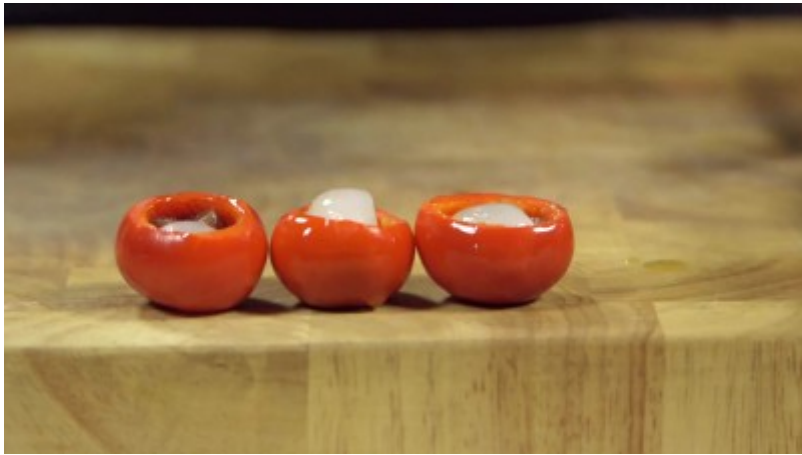
**3** Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.





- 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.



