

ANTIPASTI E SNACK

# Peperoncini ripieni di salsiccia e stracchino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *45 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *24 ORE DI ASCIUGATURA*



Peperoncini ripieni di salsiccia e stracchino, un antipasto davvero sfizioso...di solito questo tipo di farcia siamo soliti vederla su di un bel crostino di pane, ma vi assicuriamo che come ripieno di un peperoncino è davvero davvero una favola!

Abbiate cura di preparare i peperoncini per tempo e di farli ben asciugare e da quel momento la preparazione sarà un gioco da ragazzi!

## INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI TONDI 300 gr

ACETO DI VINO BIANCO 500 gr

ACQUA 500 gr

ALLORO 2 foglie

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè

SALE GROSSO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per ungere la teglia - 3 cucchiaini da tavola

## PER LA FARCIA

STRACCHINO 150 gr

SALSICCIA DI MAIALE 2

# 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.

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





- 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: rimuovete il budello dalla salsiccia e riunitela in una ciotola con lo stracchino, mescolate bene fino a che i due ingredienti non siano completamente amalgamati.

Mettete da parte la farcia a riposare per una decina di minuti.





**5** Nel frattempo prendete una pirofila ed iniziate ad ungerla.



**6** A questo punto farcite i peperoncini con la farcia di stracchino e salsiccia, allineateli nella pirofila e infornate, una volta farciti tutti, a 180°C per circa 15 - 20 minuti.







7 Serviteli ancora caldi o tiepidi.

