

ANTIPASTI E SNACK

# Peperoncini ripieni di tonno, olive e acciughe

---

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*

---



Dei peperoncini conservati in olio d'oliva extravergine, di quello buono, farciti con tonno, olive, acciughe e capperi...che sfiziosità!

Preparateli in grandi quantità quando i peperoncini tondi sono più facili da reperire ed avrete un ottimo elemento da inserire in un'apericena con i vostri amici!

Cercate le altre ricette pubblicate qui su [Cookaround](#) con le altre farcie per poterne servire

ogni volta uno diverso.

## 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 50 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 20

CAPPERI SOTT'ACETO 20

OLIVE NERE 10

## 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 preparate la farcia: tagliate le olive a metà e ponete al centro di

ciascuna metà un capperò.

A questo punto arrotolate la mezza oliva in un filetto d'acciuga.





- 5 Farcite i peperoncini in questo modo: inserite un po' di tonno sbriciolato sul fondo del peperoncino, quindi aggiungete una mezza oliva preparata precedentemente.





**6** Trasferite i peperoncini farciti in un barattolo in vetro a chiusura ermetica precedentemente sterilizzato.

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.



