

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini ripieni ultra piccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *2 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

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



Peperoncini ripieni ultra piccanti, un antipastino che è una bomba! Se volete accendere subito una serata con la piccantezza dei peperoncini Habanero, questa è la ricetta che fa per voi!

In realtà il peperoncino tondo farcito non è piccante, ma la farcia che lo riempie è davvero per i più audaci! Gustosissimi e sfiziosi sono adatti per qualsiasi buffet.

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI TONDI 20

ACETO DI VINO BIANCO 250 gr

ACQUA 250 gr

ALLORO 1 foglia

PEPE NERO IN GRANI ½ cucchiaini da tè

SALE GROSSO 5 gr

PER LA FARCIA

TONNO SOTT'OLIO 50 gr

POMODORI SECCHI 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

CAPPERI SOTT'ACETO 1 cucchiaino da tavola

OLIVE NERE 1 cucchiaino da tavola

PEPERONCINI HABANERO 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.





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: tritate insieme il tonno, i pomodori, i capperi e le olive.

Rimuovete i semi dal peperoncino piccante e tagliatelo finemente, quindi aggiungetelo al trito preparato in precedenza.







- 5** Farcite i peperoncini intramezzandoli con fettine d'aglio e pezzetti di peperoncino Habanero 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'asesti e rabboccate se necessario.

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



