

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

240 g tonno sott'olio
peperone quadro di Motta
20 capperi
1/2 scatola acciughe sott'olio
olio extravergine d'oliva
tomini freschi

PER LA SALSA VERDE

80 g prezzemolo
fette tostate bi-aglut
3 acciughe sott'olio
7 cucchiaini olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio aceto
1 spicchio aglio
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Mettete nel tritatutto il tonno sgocciolato , i capperi, le acciughe e un filo di olio extravergine d'oliva.



- 2 Tritate ottenendo una crema.



3 Preparate i peperoni abbrustoliti, tagliati a falde e disponeteli su un piatto.



4 Spalmate la crema di tonno.



5 Arrotolateli formando degli involtini.

Lasciateli riposare 1 giorno intero.



6 Preparate la salsa verde.

Tritate il prezzemolo su un tagliere di legno con la mezzaluna.



7 Aggiungete l'aglio, le acciughe ed i pezzi di fette tostate.



- 8 Mettete in una salsiera, aggiungete l'aceto e l'olio extravergine d'oliva e regolate di sale e pepe.



9 Disponete in un piatto da portata i tomini e ricopriteli con la salsa verde.

Aggiungete un filo di olio extravergine d'oliva e servire.

Impiattate gli involtini e i tomini con la salsa verde.



gluten-free

NOTE