

MARMELLATE E CONSERVE

# Involtini di peperoni

di: *NADLIMOR*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

2 peperoni gialli  
1 vasetto di acciughe sott'olio  
aglio  
olio extravergine d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Arrostire i peperoni nel forno, dopo circa 20 minuti sono così



2 Lasciarli riposare nel forno spento per altri 10 minuti circa.

Cominciare a spellarli e farne tante striscioline.



3 Prendere ogni strisciolina, mettere sopra un filetto di acciuga



4 e cominciare a fare l'involtino.



5 Quando tutti sono pronti



6 inserirli nel vasetto con qualche pezzettino di aglio.





- 7 Riempire il vasetto con l'olio e lasciarlo scoperto per almeno 12 ore in maniera tale che tutte le bollicine d'aria vadano via.

NOTE