

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini di peperoni alla piemontese

di: *andrea*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PEPERONI 3

TONNO SOTT'OLIO 240 gr

CAPPERI SOTTO SALE 3 cucchiaini da tavola

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

abbondante - 1 cucchiaio da tavola

Gli involtini di peperoni alla piemontese sono un ottimo piatto che può essere servito come antipasto o come secondo. Facili e veloci da preparare, sono una portata furbissima da fare perché piacciono a tutti. Preparatene tanti, perché sono buonissimi e vanno a ruba!

# PREPARAZIONE

- 1 Disponete i peperoni su di una teglia e mettete in forno alla massima potenza del forno (circa 200-250°C) fino a che la pelle risulti ben abbrustolita (circa 40-50 minuti).



- 2 Raccogliete i peperoni in un sacchetto di plastica e lasciateli riposare per circa 30 minuti.

Quindi spellateli, rimuovete i semi e il picciolo e divideteli in falde.





**3** Ora preparate la farcia: in un bicchiere da cucina aggiungete il tonno, i filetti d'acciuga e i capperi precedentemente dissalati. Versate l'olio extravergine d'oliva e frullate con un frullatore ad immersione.





4 Spalmate il composto di tonno sulle falde di peperoni ed arrotolateli a mo' di involtino.



**5** Disponete gli involtini di peperone alla piemontese su di un vassoio da portata e serviteli.



CONSIGLI