

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di peperoni con tonno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli involtini di peperoni con tonno sono una ricetta deliziosa. Semplici da fare, colorati e scenografici sono un'entrata perfetta per una cena informale tra amici ad esempio, oppure sono l'ideale per ampliare l'offerta di un ricco buffet. Si tratta di una ricetta furba perché possono essere preparati in anticipo e anzi se vengono fatti riposare per qualche ora, sono ancora più buoni! Non servono grosse abilità per realizzare questa ricetta, anzi farà fare bella figura anche a chi non è un asso in cucina! La ricetta di per sé è molto semplice, ma qualora voi aveste dei dubbi o delle difficoltà potete tranquillamente lasciarci le domande nel box dei commenti e vi risponderemo eliminando i vostri dubbi o perplessità. Se cercate altre idee per un antipasto sfizioso, con il tonno vi

consigliamo gli [involtini di zucchine](#): andranno a ruba!

INGREDIENTI

PEPERONI 2

TONNO SOTT'OLIO 160 gr

UOVA 2

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

PANGRATTATO

PARMIGIANO REGGIANO oppure
pecorino -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta degli involtini di peperoni bisogna per prima cosa arrostiti i peperoni, quindi ridurli a falde cercando di non farle sottili. Intanto preparare il ripieno, mescolare il tonno a tutti gli ingredienti.

Nel caso il tutto dovesse risultare o troppo molle o troppo secco, si può aggiungere altro pangrattato oppure olio.

Fatto ciò si possono riempire i peperoni, arrotolarli a mo' di involtini e disporli in una teglia unta (io uso quelle rustiche di terracotta che porto anche in tavola).

Condire il tutto con olio, pangrattato e una leggera spruzzatina di formaggio.

2 Sono ottimi freddi, ma potete anche servirli tiepidi.

CONSIGLIO

Posso utilizzare solo peperoni rossi?

Sì non c'è problema, l'importante è che siano peperoni lunghi.

Con questo ripieno e procedimento posso riempire anche i peperoni verdi, quelli a corno?

Sì però ovviamente non devi spellarli ma solo arrostarli in po'.

Quanto tempo prima posso prepararli?

Puoi anticiparli anche di molto, va benissimo la mattina per la sera.