

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoncini piccanti ripieni sott'olio

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *36 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

60 peperoncini piccanti dalla forma rotonda
2 scatole da 80 g di tonno ott' olio
una manciata di capperi
1 costa di sedano
abbondante olio extravergine di oliva
300 ml di aceto bianco
300 ml di vino bianco
400 ml di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene i peperoncini togliendo il picciolo ed i semi che si trovano all'interno dei peperoncini, durante questa operazione indossate dei guanti in lattice.

In una ciotola mettete i peperoncini con l'aceto, il vino e l'acqua, se i peperoncini non dovessero essere del tutto sommersi dal liquido aggiungete dell'altro aceto.

Coprite con un panno pulito e lasciate riposare per 12 ore.



- 2 Passate i peperoncini sopra un panno, appoggiate i peperoncini con l'apertura verso il basso e lasciate sgocciolare per 24 ore.



- 3 Preparete il ripieno: nel mixer mettete il tonno, i capperi ed il sedano e frullare fino ad avere un composto liscio ed omogeneo.



- 4 Adesso si possono cominciare a riempire i peperoncini.



- 5 Con un cucchiaino riempite i peperoncini fino al bordo.



6 Trasferite i peperoncini nei vasi sterilizzati, i peperoncini devono essere messi vicini tra di loro.

Coprite con del buon olio.



7 Chiudete bene e conservate in luogo fresco.



8 Ottimi come antipasti oppure come accompagnamento.



NOTE

Per sterilizzare i vasi procedete nel seguente modo: fate bollire i vasi con i coperchi per 20 minuti circa e metteteli ad asciugare nel forno a 100°C per 45 minuti.