

MARMELLATE E CONSERVE

Rotolini di peperoni ripieni sott'olio

di: *silvestra*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI 2

PEPERONI ROSSI 2

ACCIUGHE SOTT'OLIO 100 gr

CAPPERI 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

BASILICO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

PREPARAZIONE



- 2 Lavate i peperoni, metteteli sopra una placca da forno con poco olio e fateli arrostitire nel forno per 30 minuti rigirandoli spesso.



- 3 Mettete i peperoni ancora caldi in un sacchetto di carta e fateli raffreddare.



- 4 Spellare e tagliare a falde i peperoni, distenderli su un panno e metterli al sole per farli asciugare.



- 5 Tritare il prezzemolo ed il basilico insieme all'aglio, scolare l'acciuga dall'olio, arrotolarla su un capperi, mettete sulle falde il trito, una macinata di pepe, l'acciuga arrotolata e arrotolate la falda del peperone.



6 Disponete i rotolini nei barattoli sterilizzati alternando i colori dei peperoni.



7 Copriteli d'olio, aspettare che un pò di bolle d'aria vengono a galla, chiudere e fate bollire per 20 minuti.

