

SALSE E SUGHI

## Salsa tonnata di peperoncini piccante

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

650 g di peperoncini tondi (circa 450 g al netto degli scarti)

500 g di tonno in scatola sgocciolato

6 acciughine

2 cucchiaini di capperi

olio

aceto

vino bianco

sale

olive (facoltativo).

### PREPARAZIONE

**1** Ecco i peperoncini utilizzati per questa ricetta:



**2** Pulire i peperoncini (con i guanti) levando la calotta ed i semi.



**3** Mettere a bollire aceto, vino bianco (1 parte di aceto e due di vino all'incirca) e sale grosso e sbollentarvi per un minuto o due i peperoncini.



4 Lasciar asciugare i peperoncini a testa in giù.



5 Mettere i peperoncini nel mixer e tritare bene.



6 Unirvi, ora, il tonno, le acciughe, i capperi e l'olio.



7 Frullare per bene fino ad ottenere un composto molto liscio.



8 Infine, mettere la salsa nei vasetti e sterilizzarli.

