Peperoncini ripieni di tonno

Tempo: 40 min Difficolta': 3 Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 24 peperoncini piccanti di forma rotonda
- 1 confezione di tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160 g
- una manciata di capperi
- qualche oliva nera denocciolata
- due foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- qualche rametto di rosmarino o timo
- 200 ml di aceto
- 200 ml di vino bianco
- 300 ml di acqua
- olio extra vergine d'oliva q.b

Procedimento

1.Indossate dei guanti di lattice per evitare che vi brucino troppo le mani per via della capsaicina contenuta nei peperoni piccanti; pulite bene i peperoncini privandoli del picciolo e dei semi che si trovano all'interno, sistemateli in una ciotola e copriteli con il vino, l'acqua e l'aceto quindi lasciateli riposare per 12 ore coperti.
2. Sgocciolate bene i peperoncini, deponeteli su di un canovaccio con la parte concava verso il basso in modo che si asciughino bene, copriteli e lasciateli riposare per altre 12 ore.
3. Sgocciolate bene il tonno e farcite ogni peperoncino con un pezzetto di tonno, un'oliva e due capperi o, se preferite, con gli stessi ingredienti per frullati tra di loro in modo da ottenere una pasta; in questo caso dovrete raddoppiare gli ingredienti per la farcitura.
4.Sistemate i peperoncini nei vasetti sterilizzati mettendoli ben vicini tra di loro, distribuite l'alloro, il timo e il rosmarino e l'aglio tagliato a fettine nei due vasetti coprite tutto con l'olio, chiudete ermeticamente. Conservate in luogo fresco e asciutto

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139