



# Peperoncini piccanti ripieni di tonno, alici e capperi

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 15 min
 **Cottura:** 3-4 min
 **Dosi per:** 0 persone

**Costo:**
**Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di asciugatura

I **peperoncini piccanti ripieni di tonno acciughe e capperi**, sono una conserva tipica del **sud Italia**, e nelle regioni come **Sicilia, Sardegna, Calabria, Campania e Puglia**, vengono prodotti e poi gustati come **stuzzicante antipasto**.

Per la loro preparazione bisogna munirsi di pazienza, dedizione e pochi ma buoni ingredienti, che serviranno per la **farcitura** di questi piccoli e gustosi peperoncini tutto fuoco, che andranno conservati sott'olio.



### Ingredienti

>> **Peperoncino**  
piccante tondo 500 gr

### ...per il ripieno

>> **Acciughe (alici)**  
sotto sale 4

>> **Capperi**  
sott'aceto 2 cucchiaini

>> **Tonno**  
sott'olio sgocciolato 200 gr

### ...per la cottura dei peperoncini

>> **Aceto**  
di vino bianco 250 ml

>> **Origano**  
mezzo cucchiaino

>> **Alloro**  
2 foglie

>> **Pepe**  
misto 6 grani

>> **Chiodi di garofano**  
3

>> **Sale**  
q.b.

>> **Ginepro**  
3 grani

>> **Vino**  
bianco 250 ml

## Preparazione



**Lavate i peperoncini piccanti**, togliete loro il **picciolo** e con un coltellino dalla lama appuntita scavateli e **svuotateli** completamente aiutandovi con un piccolo cucchiaino.

Versate in una casseruola il **vino bianco**, l'**aceto** e aggiungete le spezie e il sale, poi portate il tutto a ebollizione: al primo bollore, buttateci dentro i peperoncini e fateli cuocere per 3-4 minuti a fuoco dolce, poi scolateli e poneteli **capovolti su di un canovaccio pulito** (o carta assorbente da cucina) ad asciugare per alcune ore (i peperoncini devono essere molto asciutti, perché più asciutti saranno e più si conserveranno), meglio se per tutta una notte.

Preparate il **ripieno** dei peperoncini, ponendo in un mixer il **tonno**, i **capperi** e le **acciughe** precedentemente sminuzzati con un coltello; usate il mixer solo per qualche istante (contate fino a 5), giusto il tempo che serve affinché gli **ingredienti si amalgamino**, facendo attenzione però che il tonno non perda la sua fibra diventando cremoso.



Togliete il composto e ponetelo in una ciotola, amalgamatelo con un mestolo e, servendovi di un piccolo cucchiaino, **riempite i peperoncini** uno ad uno.

Prendete dei vasetti sterilizzati e riempiteli con i peperoncini ripieni, avendo cura di posizionarli ben dritti con la parte buccata verso l'**alto**; **riempite il vasetto di olio** fino a coprirli completamente, poi tappateli e poneteli in un luogo fresco, asciutto e buio. I peperoncini piccanti ripieni di tonno acciughe e capperi, se ben conservati, **si mantengono anche per un anno**.

