

Peperoncini ripieni sott'olio

Con un po' di pazienza (ma nemmeno tanta) si possono ottenere peperoncini ripieni migliori di quelli che si comprano in vasetto. Io li trovo ottimi, soprattutto perchè il ripieno risulta più compatto e saporito di quelli che si acquistano. Inoltre li possiamo aromatizzare come preferiamo.



E' molto importante fare attenzione alle mani mentre si lavora, **usando i guanti** (quelli bianchi usa e getta andranno benissimo) altrimenti si rischia di ustionarsi il viso con il peperoncino. E mi raccomando, attenzione a non sfregarvi il viso nè con le mani nè con gli strofinacci con cui asciugate i peperoncini o le ciotole.

Ecco come procedere:

Ingredienti (circa 30 pezzi):

- Peperoncini tondi piccanti, 1 cestino
- 350 gr di tonno sott'olio di ottima qualità (peso sgocciolato, equivale a 7 scatolette da 80gr)
- 1 scatoletta di filetti di acciuga
- capperi, una manciata
- olive denocciolate verdi
- aceto di vino (1 lt)
- vino bianco (1 lt)
- Olio d'oliva per invasare.
- vasetti di vetro di dimensioni medie, lavati e sterilizzati (meglio se in lavastoviglie, oppure bolliti).
- per aromatizzare, a piacere: aglio, rosmarino, timo, ecc.

Innanzitutto, indossare i guanti di lattice.

Sciacquare sotto l'acqua corrente i peperoncini poi tamponarli con carta assorbente.



Con l'aiuto di un coltello da cucina, togliere il picciolo creando un'apertura di circa 1cm di diametro, poi svuotare attentamente i peperoncini da **tutti** i semi.



Fare un lavoro molto accurato, controllando che non rimangano semi all'interno.

Sciacquare ogni peperoncino ancora una volta sotto l'acqua, e tenere a parte in una ciotola.



In una pentola mettere vino e aceto in pari quantità e portate ad ebollizione.

Tuffare i peperoncini nella pentola, svuotarli dall'aria con un cucchiaio di legno e farli cuocere per 2 minuti, quindi scolare bene e metterli ad asciugare a testa in giù su di un

panno pulito per diverse ore (meglio un'intera notte).
Sgocciolare bene il tonno dall'olio di conservazione, unire le acciughe e i capperi, dopodichè tritare con un mixer fino ad ottenere un impasto molto compatto.



Prelevando l'impasto con le mani poco per volta, riempire bene i peperoncini premendo con il dito il ripieno per compattarlo il più possibile; chiudere ciascun peperoncino con mezza oliva denocciolata e posizionarlo nel vasetto.

A piacere, aromatizzare con fettine di aglio, aghi di rosmarino o foglie di timo.



Riempire di olio d'oliva fino a ricoprire completamente i peperoncini, tappare i vasetti e conservare al buio.