PEPERONCINI RIPIENI

Quando il sole inizia a scaldare la pelle e la primavera stà arrivando a me piace comprare tante bustine di semi e creare il mio piccolo orto in vaso. Naturalmente non mancano mai le erbe aromatiche ma quest’anno ho trovato anche i semi per i peperoncini piccanti da far ripieni e non ho potuto fare a meno di comprarli. Ricordo di averli preparati diversi anni fa quando la mia amica Angela me ne regalò parecchi, e ricordo che erano buonissimi. Ma si sa, io non ho il pollice verde e così li ho piantati a casa della mamma che li ha visti crescere in modo esponenziale e ha fortunatamente pensato di travasare le piantine nate in vasi molto più grandi.. per non dire enormi. Ebbene sono nati una valanga di peperoncini e non ho potuto far altro che preparare tanti bei vasetti.

PEPERONCINI RIPIENI
per 4 vasetti

550 g di peperoncini (peso al netto)
350 g di tonno sott’olio (peso scolato dall’olio)
30 g di olive verdi denocciolate
70 g di cipolline sott’aceto

5-6 foglie di basilico
timo fresco
300 g di aceto di vino bianco
olio di semi

Lavate i peperoncini, tagliate la calotta ed eliminate i semi, lavateli bene. Fate bollire l’aceto con altrettanta acqua e

cuocete i peperoncini per 2-3 minuti. Scolateli e lasciateli asciugare. Scolate molto bene il tonno dall’olio, frullatelo e dividetelo a metà in due ciotole.

Tritate finemente le cipolline e le olive separatamente. Aggiungete le olive alla prima metà assieme alle foglie di timo a piacere. Nella seconda metà mettete le cipolline e delle foglie di basilico tritate finemente.

Riepite i peperoncini con i ripieni preparati e metteteli nei vasi il più fitti possibile ma senza schiacciarli troppo. Riempite i vasi con l’olio e lasciate riposare un’ora, se fosse necessario rabboccate con l’olio. Chiudete i vasi e metteteli in una pentola capiente, riempite di acqua e cuocete 20 minuti da quando inizia a bollire* lasciate raffreddare i vasi dentro l’acqua.

*L’olio raffreddandosi diventerà un pochino tobido ma bollire i vasi serve a garantire una migliore sterilizzazione.

l'ombelico di Venere
Tonno & cipollina

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere