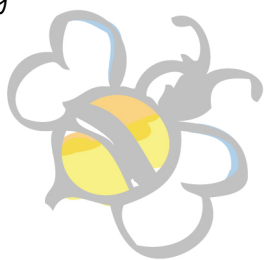




Peperoni con salsa tonnata - [Visualizza sul sito di olghy](#)



eCucinando.it



Antipasti di verdure - ricetta tipica

dalla rivista "cucina moderna" di settemb. 2007

2 peperoni "quadrato d'Asti", uno rosso uno giallo
4 filetti d'acciuga sott'olio
un cucchiaino di capperi sott'aceto
un mazzetto di prezzemolo
100 gr. di tonno sott'olio
un cucchiaio di maionese
olio extraverg.
sale

Lavare i peperoni e abbrustolirli nel forno a 180° per 30/40 min, secondo la grandezza.



[Immagine presa dal sito ecucinando.it](http://www.ecucinando.it)

farli raffreddare in un sacchetto di carta, quindi spellarli, privarli del picciolo e dei semi e dividerli ognuno in 4 falde.

Tritare il tonno con i filetti d'acciuga e i capperini e trasferire tutto in una terrina; unire il prezzemolo tritato e legare con la maionese.



Immagine presa dal sito ecucinando.it

Distribuire la farcia sulle falde di peperone e arrotolare su un piatto da portata, salare a piacere e condirli con un filo d'olio.



Immagine presa dal sito ecucinando.it



eCucinando.it