

# Peperoncini tondi rossi ripieni

- Ingredienti:
- 1 Kg di peperoncini rotondi piccanti
- 500 gr. di tonno sott'olio
- 200 gr. di acciughe sotto sale e dissalate
- 4 cucchiaini di capperi
- 1 litro di olio
- 1 litro di vino bianco
- 1/2 litro di aceto di vino bianco
- 1 pugno di sale grosso
- 3 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di olio
- qualche grano di pepe nero
- qualche grano di ginepro

Pulire i peperoncini e scavare e togliere i semi e filamenti metterli in una ciotola capace. Versare in una pentola il vino, l'aceto, il sale, 1 bicchiere d'acqua, l'olio, l'alloro, il pepe, il ginepro e fare bollire, lasciare intiepidire e versare sui peperoncini e lasciarli a bagno in quel liquido per 24/48 ore poi scolarli e metterli capovolti su un canovaccio per 12 ore. Preparare il ripieno, sbriciolare il tonno già scolato dell'olio, tagliuzzare le acciughe e i capperi, mescolare il tutto riempire i peperoncini e metterli nei vasetti, coprire d'olio. Lasciare i coperchi semiaperti in modo che esca tutta l'aria poi il giorno dopo rimboccare se serve d'olio. Chiuderli bene e metterli nella dispensa e aspettare almeno 2 mesi prima di iniziare a gustarli.