



I CONTORNI

INVOLTINI DI PEPERONI FARCITI

Ingredienti (per 6 persone)

- ❖ 2 peperoni gialli
- ❖ 100 gr di tonno
- ❖ 50 gr. di maionese
- ❖ 2 acciughe sotto sale
- ❖ 20 gr. di capperi salati
- ❖ prezzemolo
- ❖ 1 cucchiaino di aceto bianco

Dissalate i capperi e pulite le acciughe, nel frattempo fate arrostiti i peperoni nel forno a 160° per 30 minuti circa. Mentre i peperoni sono in forno, con l'aiuto di una mezzaluna tritate il tonno insieme a una manciata di prezzemolo mondato e lavato, unite i capperi (che avrete prima messo a bagno nell'acqua per eliminare il sale), le acciughe e tritate il tutto fino ad ottenere un composto fine.

Unite il tutto alla maionese e all'aceto.

Pelate i peperoni, divideteli in 6 filetti, riempite ogni filetto con il composto di tonno e formate dei piccoli involtini.