



Peperoncino Cerasella

farcito con acciughe tonno e capperi

INGREDIENTI

- ✓ 500 g Peperoncino Cerasella
- ✓ 300 g Tonno a tranci sgocciolato
- ✓ 2 cucchiaini di Capperi sott'aceto
- ✓ 5 filetti di acciughe
- ✓ Sale
- ✓ 500 ml Aceto di vino bianco e 1 L Acqua
- ✓ Aromi (alloro, ginepro, chiodi di garofano)
- ✓ Olio EVO (Extra vergine di Oliva)

PROCEDIMENTO

Raccogli i peperoncini rosso, lavali, toglì il picciolo e svuotali dei semi con tutta la placenta, stando attento a non forarli.

In una pentola capiente versa l'acqua, l'aceto e gli aromi e porta ad ebollizione. Tuffa i peperoncini e lascia bollire per 3 minuti. Con una schiumarola, estrai i peperoncini e capovolgili in un canovaccio asciutto. Attendi che perdano i liquidi in eccesso, per una notte intera.

Frulla il tonno con i capperi e le acciughe, fino a formare una pasta omogenea. Riempi i peperoncini senza sporcarli e riponili dentro i vasetti, con la parte riempita rivolta verso il vetro. Riempili di Olio EVO e rabbocca dopo mezz'ora. Chiudi ermeticamente il vasetto e sterilizza in acqua calda.

Occorrente

- Quanti per pulire i peperoncini e per riempire i vasetti
- Levatoroli (coltellino per incidere il picciolo) e manico di un cucchiaino (per svuotare l'interno)
- Schiumarola e canovaccio pulito e asciutto
- Mixer per frullare il ripieno
- Cucchiaino o tasca da pasticciare per riempire i peperoncini
- vasetti e tappi nuovi sterilizzati e asciutti

N.B.

I Peperoncini così fatti in casa, possono essere consumati entro massimo 6 mesi. Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni.

Modo d'uso

I peperoncini Cerasella ripieni sono presentati nel tipico antipasto calabrese. Per attenuare la leggera piccantezza del Cerasella, il Consorzio dei Produttori del Peperoncino di Calabria consiglia di abbinare un formaggio dolce.



Contatti

San Marco Argentano Scalo (CS) - Madre Teresa di Calcutta, 28
0984 304847 - (+39) 339.4414434
info@consorziopeperoncinocalabria.it