

(Peperoni pasticciati) E' una preparazione veloce che può essere conservata a lungo sottovetro; ottima come antipasto, servito sia freddo che riscaldato, mantiene inalterato il sapore per molto tempo.

Ingredienti:

1Kg e mezzo di peperoni lavati e privati dei semi

1hg di tonno

6 acciughe

8 spicchi di aglio

1 bicchiere di aceto

1 bicchiere di olio

una manciata di prezzemolo

sale

Tritare il prezzemolo, l'aglio ed unirvi il tonno e le acciughe; versare in una padella.

Tagliare a tocchetti i peperoni e versarli nella padella.

Aggiungere l'olio, il sale e l'aceto.

Far cuocere a fuoco vivace per 15-20 minuti, fino ad ottenere una lieve doratura.

Versare nei vasetti di vetro, chiudere accuratamente e sterilizzare a bagnomaria.

Una volta raffreddati possono essere riposti nella dispensa; si consiglia di consumarli entro qualche mese dalla preparazione.