

(Peperoncini piccanti sott'olio)

Questa preparazione viene di solito utilizzata come antipasto e consumata a temperatura ambiente. Il sapore dei peperoncini varia a seconda della qualità e può essere da molto piccante a più delicato. Si consiglia di scegliere la varietà che più si adatta ai gusti personali.

Ingredienti:

1Kg di peperoncini rossi tondi

10 acciughe

una manciata di capperi

(olive – facoltativo)

un bicchiere di aceto

olio

Lavare e svuotare accuratamente i peperoncini; tuffarli per pochi minuti in acqua ed aceto (devono rimanere sodi).

Dopo questa operazione, toglierli dalla pentola e lasciarli asciugare bene.

Quando saranno ben asciutti riempire la cavità con un paio di capperi, un pezzetto di acciuga arrotolato e, se si preferisce, anche un'oliva.

Riempire con i peperoncini così "imbottiti" dei vasetti di vetro; coprire con abbondante olio fino al bordo, avendo cura di muovere leggermente i peperoncini per far uscire l'aria. Chiudere i vasetti e sterilizzare a bagnomaria.

Si conservano in dispensa per alcuni mesi.