



Peperone Farcito - [Visualizza sul sito](#)  
di roberta

da [Alice.tv](#)

1 peperone giallo  
1 peperone rosso  
100 g di ventresca di tonno  
50 g di maionese preferibilmente fatta in casa  
2 acciughe sotto sale  
20 g di capperi salati  
prezzemolo q.b.  
1 cucchiaio di aceto di vino bianco  
1 manciata di prezzemolo pulito  
sale grosso q.b.  
olio extravergine q.b.

Dissalate i capperi e pulite le acciughe come di consueto.

Nel frattempo ungete i peperoni con un poco d'olio extravergine e fateli arrostiti in forno a 160°C per 30 minuti circa.

Mentre i peperoni sono in forno con l'aiuto di una mezzaluna tritate la ventresca insieme a 1/2 manciata di foglie di prezzemolo mondato e lavato, unite i capperi e i filetti d'acciuga e tritate fino ad ottenere un composto fine.

Unite il tutto alla maionese e all'aceto di vino e regolate di sale se necessario.

Pelate i peperoni e divideteli in 4 filetti.

Riempite ogni filetto con il composto di tonno e formate dei piccoli rotoli.

Disponeteli su di un piatto di portata e condite con l'olio al prezzemolo ottenuto frullando una manciata di prezzemolo con un poco di sale grosso e quanto basta di olio extravergine.