

Peperoni in salsa tonnata

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 02 Novembre 2011 09:59 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Novembre 2011 10:10

Peperoni in salsa tonnata

Come rendere più appetitoso un piatto di peperoni? Un'idea è quella di arricchire la verdura con una veloce salsa tonnata. Il piatto, da servire freddo, è ottimo anche come antipasto.



Dosi per quattro persone: 4 peperoni, 250 gr di tonno in scatola, una manciata di capperi sottaceto, 6 filetti di acciuga, sale, olio, uno spicchio d'aglio.

Lavare, tagliare a quarti ed arrostiti i peperoni. Una volta cotti sbucciarli e condirli con sale e olio. In una ciotola preparare una salsa tritando tonno, acciughe, capperi e aglio. Ammorbidire la salsa con olio extravergine di oliva. Disporre i peperoni in un contenitore coprendoli con la salsa. Servire freddi. A chi ama i gusti piccanti consigliamo l'aggiunta di un pizzico di peperoncino nella salsa.