

INVOLTINI DI PEPERONI AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 350 g di tonno
- 6 filetti d'acciughe
- 3 cucchiaini funghi sott'olio
- 1 cipollotto
- capperi sotto sale
- prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino

Arrostite i peperoni nel forno a 180°C per un'ora.

Ritirateli, spellateli, apriteli, eliminate i semi e i filamenti bianchi, divideteli in quarti, asciugateli su un telo da cucina. Nel frattempo, in una ciotola, mescolate il tonno sminuzzato con il cipollotto e i funghi tritati, alcuni capperi dissalati, le acciughe diliscate, dissalate e tagliate a pezzettini, il prezzemolo.

Amalgamate con cura gli ingredienti spruzzando un po' d'aceto.

Distribuite il composto sulle falde di peperone, arrotolatele strette e mettete in frigorifero fino al momento di servire.

Disponete i peperoni a coppie di colori differenti nel piatto da portata, irrorateli con un giro d'olio versato a filo.

Servite.