Peperoncini ripieni

Autore: Max Fattorini
Fonte: Web

Un aperitivo leggermente piccante per rendere più sfizioso l'happy hour. Dal blog La piccola casa

Per riscaldare il cocktail serale con gli amici ho pensato di preparate dei piccoli hot finger food, dei piccoli bocconcini piccanti, ho trovato al mercato dei bei peperoncini tondi piccanti, li chiamavano allegramente… bacio di Giuda, ne ho preso un manciata, l'idea iniziale era farli sottolio, poi però come spesso accade ho dovuto reimpostare l'idea iniziale in base alle esigenze, alcuni amici che non vedevamo da molto tempo ci hanno detto che ci sarebbero venuti a trovare nella serata, ho quindi pensato di utilizzare i peperoncini come finger food per un ottimo Mojito sul terrazzo, ho quindi pensato al ripieno e alla fine ho optato per della robiola che ho aromatizzato con della cipollina, facendo marinare il tutto per un pomeriggio sott'olio.

La ricetta è davvero veloce e i peperoncini così ripieni è proprio il caso di dire son finiti in un solo boccone, soprattutto se riuscite a trovare dei cucchiaini mono dose come quelli che ho usato io (vedi foto). E la nota piccante? Davvero gustosa, addolcita dalla robiola e ottimamente lavata dal cocktail.

Ecco quindi come rendere più sfiziose le serate e gli happy hour con questi ottimi bocconcini di peperoncino ripieni alla robiola ed erba cipollina:

Ingedienti per 4 persone

una dozzina di peperoncini tondi tipo bacio di Giuda
100 grammi di robiola
alcuni steli di erba cipollina
olio extra vergine di oliva

Aprire il peperoncino tondo dalla parte del picciolo, quindi scavarlo all'interno, lavarlo per bene, quindi farli asciugare su un canovaccio. Nel frattempo in un ciotola lavorare la robiola con un po' di erba cipollina tritata, riempire quindi i peperoncini con l'impasto di robiola e cipollina, sistemare i peperoncini in un contenitore e ricoprirli con olio di oliva extra vergine, lasciare riposare per un paio d'ore almeno in frigorifero, ideale un pomeriggio intero.

Scolare i peperoncini ripieni dall'olio e sistemarli nei cucchiaini.

Buon aperitivo piccante e buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog La piccola casa