

Peperoncini ripieni



Oggi apro un nuovo capitolo del mio blog, quello delle Conserve e lo faccio con i Peperoncini ripieni... da buona calabrese ☐

Spesso a casa vedevo le mie nonne prima e la mia mamma poi, impegnate stagionalmente e ciclicamente, a preparare questo o quella confettura, questo o quel sottolio e così via. Bene, ho deciso che la tradizione deve continuare e lo farà anche tra le pagine di questo blog!



Inizio l'argomento con una ricetta calabrese... ovviamente, anche se in realtà non è propriamente una ricetta di famiglia... ma oh, l'orto ora ci propone i peperoncini e io assecondo l'orto e la stagionalità!

(piccola parentesi, molti dei prodotti di questa sezione saranno biologici e provenienti dalla "fighissima" azienda biologica certificata "Il Melograno 2013" ☐

La ricetta:

- Peperoncini tondi piccanti 500
- 30 gr di Capperi
- 130 gr di olio
- 20 gr di filetti di alici sottolio
- olio
- sale
- aceto bianco
- vino bianco
- Alloro
- Origano
- Aglio liofilizzato (quello che si trova nei barattolini di spezie)



La prima cosa da fare, per avere degli ottimi Peperoncini ripieni, è sicuramente quella di affrontare i peperoncini di petto! Guanti alla mano, allora, lavo i peperoncini, li asciugo e piano piano, con l'aiuto di uno scavino/cutter, ne taglio via la parte superiore e l'interno. Una volta pronti li sbollento, un po' alla volta, per 3 minuti in aceto, vino (io ho usato una Moscato di Terracina amabile, ma si può usare un vino bianco qualsiasi), un paio di foglie di alloro ed un po' di sale.



Passati i 3 minuti li dispongo a testa in giù su di una tovaglia, dovranno scolare bene, io li ho lasciati così tutta la notte.

Il giorno dopo, quando i peperoncini saranno ben asciutti, preparo i barattoli, seguendo le linee guide riportate dal Ministero della Salute a questo [link](#).

Preparati i barattoli, passo a preparare il ripieno dei peperoncini. In una ciotola, schiaccio con i rebbi della forchetta i filetti di alici, vi svuoto il tonno ben scolato, l'origano, ed un po' di aglio liofilizzato ed amalgamo bene.



Ora posso riempire i miei peperoncini, con un cucchiaino, quindi, inserisco un po' di composto all'interno del peperoncino, livello bene ed al centro posiziono un capperi. Proseguo fino a riempire tutti i peperoncini.

Riempiti tutti i peperoncini li dispongo nei barattoli disposti con il ripieno a contatto con il vetro estero del barattolo, riempio poi con l'olio extra vergine di

oliva, avendo cura di lasciare vuoto circa un centimetro o poco meno dall'apertura del barattolo.



Chiudo per bene i miei preziosi barattoli e li dispongo nuovamente in pentola per la seconda bollitura, in modo che avvenga la pastorizzazione ed i barattoli prendano il sottovuoto. Anche per questo passaggio ho seguite le indicazioni del Ministero della Salute riportate a questo [link](#).

Carpaccio di carciofi e parmigiano reggiano



Ciaoooo, dopo tanto tempo rieccomi!!! Mi riaffaccio viva da queste parti proponendovi una ricettina talmente veloce e facile che ho quasi imbarazzo a chiamarla così': il Carpaccio di carciofi e parmigiano reggiano!

Finalmente si intravede uno spiraglio di Primavera e dopo un inverno piovoso arriva il sole che tutto fa sbocciare... e fa sbocciare anche uno dei fiori più buoni di tutti, il CARCIOFOOO! ☐

Ok, bando alle ciance passo direttamente alla ricetta!

Ingredienti:

- 4 carciofi freschi
- scaglie di parmigiano reggiano
- qualche fogliolina di mentuccia
- succo di 2 limone
- olio EVO
- sale
- pepe bianco

Procedimento:

La prima cosa che faccio, per preparare il mio Carpaccio di carciofi e parmigiano reggiano, è spremere uno dei 2 limone, l'altro lo taglio a fettine ne spreco un po' dentro una bacinella con dell'acqua. Passo quindi alla pulitura dei carciofi, elimino le foglie esterne e la parte superiore, li lavo e li immergo nella bacinella con l'acqua e limone. Con l'aiuto del mio fedelissimo coltellino curvo per verdure li taglio a fettine molto fini e le ripongo in un piatto abbastanza capiente. Passo, quindi, a condire i carciofi con l'olio, il succo di limone, il sale ed il pepe, mescolo bene il tutto, ricopro con della pellicola e faccio riposare per un'ora circa in frigo.

Nel frattempo che i carciofi si insaporiscano bene, preparo le scaglie di parmigiano, io lo taglio a coltello, ma si potrebbe usare anche il pelapatate o la grattugia dalla parte con il taglio più largo.

Passo ora ad impiattare il mio carpaccio: prendo un piatto da portata e dispongo a strati prima i carciofi e poi le scaglie di formaggio, ripetendo il passaggio fino ad esaurire gli ingredienti. Per ultimo sopra passo ancora un filo d'olio, un po' di pepe e qualche fogliolina di mentuccia che spezzetto a mano.
Che ne dite?

Una ricetta leggera e versatile, ottima come contorno o antipasto, buona e salutare.

