

MARMELLATE E CONSERVE

## Marmellata di peperoni gialli, lime e zenzero

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *12 - 24 ORE DI MACERAZIONE*

---



**Marmellata di peperoni gialli, lime e zenzero**, chiamatela **chutney** o composta o come più preferite, rimane il fatto che è una vera goduria da abbinare sia a formaggi che a piatti salati anche di carne.

Noi l'abbiamo provato diverse volte con del formaggio e si è instaurata una sorta di dipendenza da quanto è buono!

Provate anche queste varianti:

[Marmellata di peperoni verdi](#)

## INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

LIME 2

ZENZERO 5 cm

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

## PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa lavate e pulite i peperoni dai semi e dai filamenti bianchi, quindi affettateli grossolanamente.



- 2 Trasferite i peperoni in una ciotola sufficientemente capiente ed unite metà dello

zucchero a disposizione ovvero 250 g.

Mescolate bene il tutto, coprite con un foglio di pellicola e riponete in frigorifero a macerare per 12 - 24 ore.



**3** Al termine del tempo di macerazione, riprendete i peperoni e verificate che si sia formato del liquido sul fondo della ciotola.

Pulite un paio di peperoncini piccanti rimuovendo picciolo e semi e trasferiteli in un

tritattutto insieme ai peperoni macerati, al liquido che avranno prodotto e ad una parte dello zenzero a disposizione.



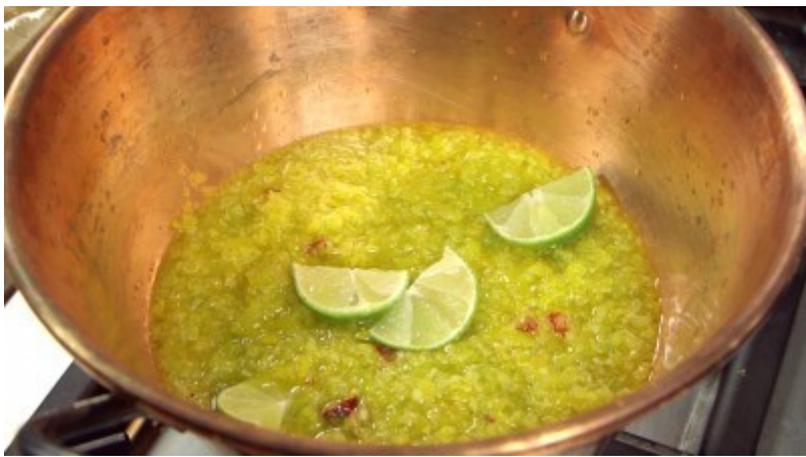


- 4 Tritate grossolanamente e trasferite il tutto in una pentola, preferibilmente leggera in rame.





- 5** Aggiungete direttamente in pentola anche un lime semplicemente tagliato in quattro spicchi. Accendete il fuoco e fate cuocere per una decina di minuti.



- 6** Trascorsi i 10 minuti di cottura, rimuovete i lime strizzandoli bene per far fuoriuscire tutto l'aroma. Aggiungete lo zucchero rimasto, lo zenzero rimasto grattugiandolo direttamente nella pentola ed il succo di un lime.





**7** Se preferite una marmellata liscia piuttosto che a pezzetti, procedete frullando nuovamente il tutto aiutandovi con un frullatore ad immersione.



- 8 Lasciate, ora, cuocere la marmellata per 10-15 minuti o fino a che avrà raggiunto la densità da voi desiderata.

Successivamente invasatela in barattoli di vetro sterilizzati che chiuderete saldamente con i tappi e riporrete a testa in giù fino a che non raggiungano la temperatura ambiente.

