

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoncini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di peperoncini rossi tondi

1 kg di zucchero

succo di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



- 2 Mettere in una pentola i peperoncini lavati e privati dei semi (usare guanti di gomma grossi per non far venire bruciore alle mani!) con pari quantità di zucchero e il succo del limone.



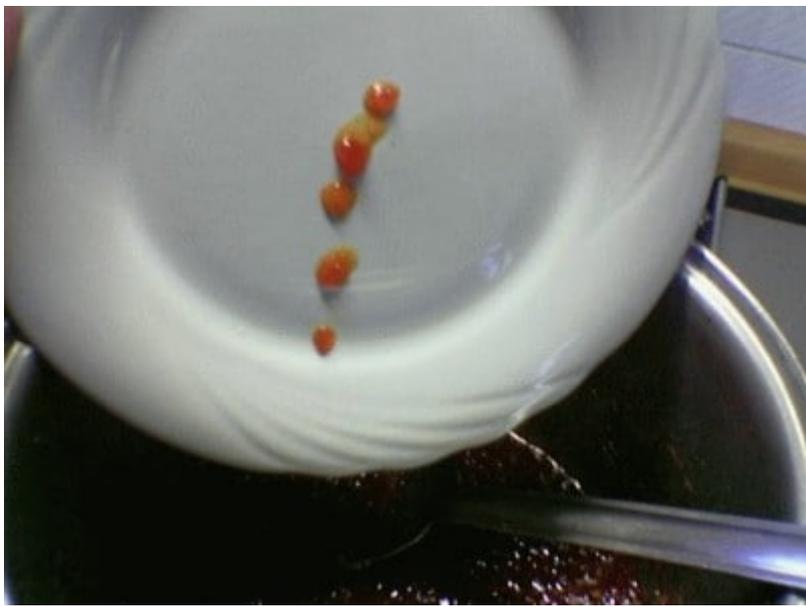
- 3 Lasciar cuocere 20 minuti circa (fino a far sciogliere lo zucchero) mescolando di tanto in tanto.

Frullare il tutto con un frullatore ad immersione.



- 4 e proseguire la cottura (a fuoco basso e con spargifiamma) per circa 2 ore (mescolando ogni tanto).

Raggiunta la giusta densità, eseguite la prova piattino,



5 invasare a caldo e, dopo averli chiusi bene, capovolgere i vasetti fino al raffreddamento.

