

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoni rossi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 kg di peperoni rossi carnosi
- 2 kg di zucchero
- scorza grattugiata e succo di 1 limone
- 1 pezzetto di cannella
- 1 pezzetto di stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE



2 Pulire i peperoni togliere i semi e i filamenti, tagliarli a pezzetti e mettere tutto in tegame insieme agli altri ingredienti e far cuocere.



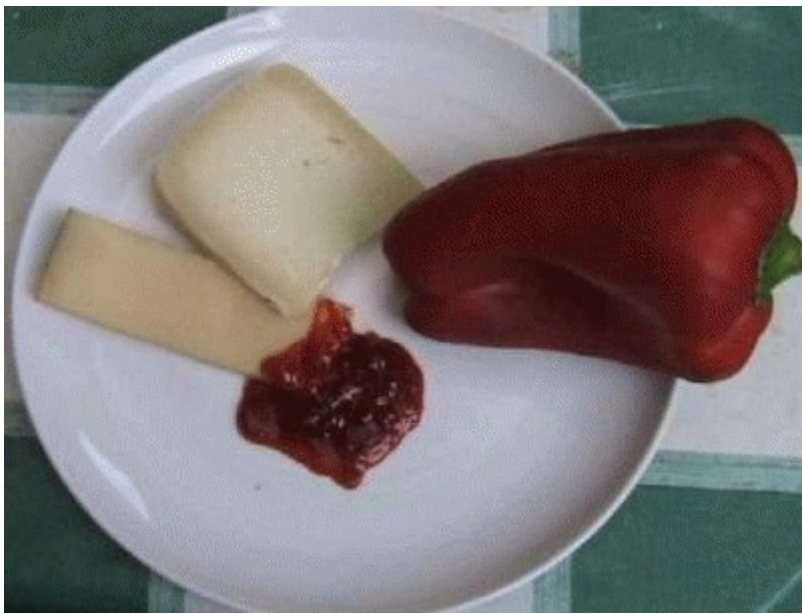
3 Passarli al passaverdure.



4 Rimettere di nuovo al fuoco fino a che non acquista la giusta consistenza.



5 Invasare bollente in barattoli sterilizzati, chiudere e capolgere il barattolo, lasciar raffreddare coperti con un panno.



NOTE

Ottima per accompagnare arrostiti di tacchino, anatra, selvaggina e formaggi.