

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PEPERONI 1 kg
ZUCCHERO 400- 450 g -
ACETO DI VINO 2 dl -
PEPERONCINO ROSSO IN POLVERE 2
cucchiaini colmi -
SALE

PREPARAZIONE



2 Sciacquate bene i peperoni, privanteli del calice, tagliateli a metà, eliminate i semi e le costine bianche interne.

Divideteli in falde larghe un po' più di due dita e, tagliare trasversalmente, riducendole a listelli larghi mezzo cm o poco più.

Poneteli in una pentola d'acciaio che li contenga comodamente, unite lo zucchero, l'aceto, il peperoncino ed il sale.

Metteteli subito su fiamma medio-bassa.



3 E fateli cuocere per una decina di minuti.

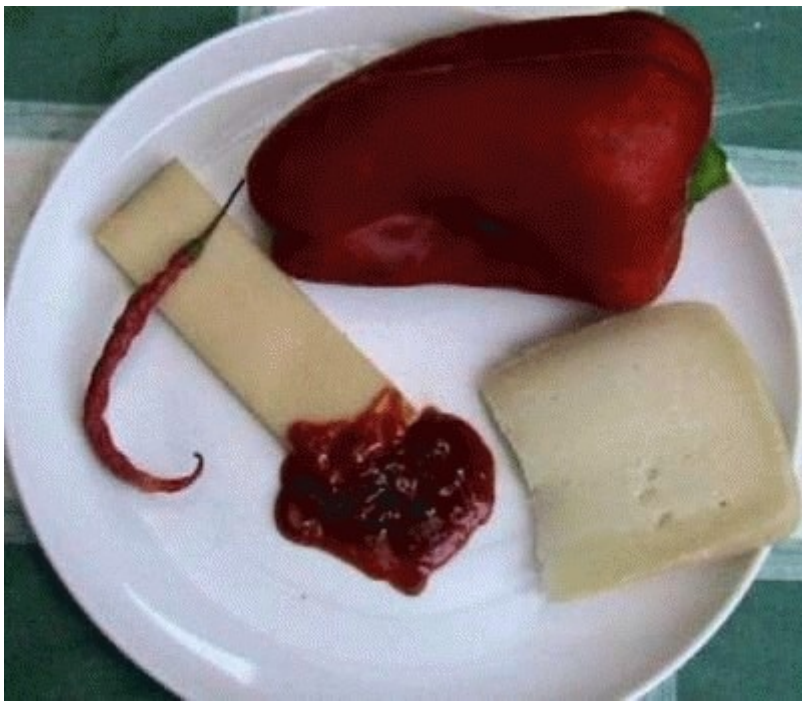
Passateli al passapomodoro.



4 E fate cuocere per 30-35 minuti (il composto deve sobbollire), mescolando ogni tanto ma soprattutto verso la fine di cottura.



5 Versate il preparato bollentissimo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e rovesciateli e fateli raffreddare.



NOTE

Per sterilizzare i vasetti fateli bollire per 30 minuti in acqua e fateli asciugare nel forno tiepido.