

MARMELLATE E CONSERVE

# Peperoni in agrodolce da conservare

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



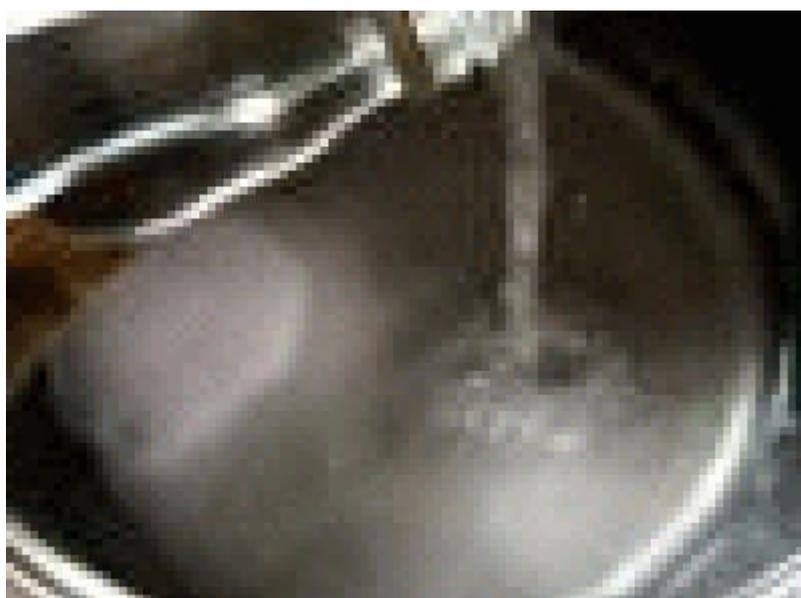
## INGREDIENTI

- 2
- 5 kg di peperoni rossi e gialli
- 1 litro di aceto bianco
- 2 litri di acqua
- 100 g di sale
- 200 g di zucchero
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE



2 Preparete la salamoia a freddo: in una ciotola mettete l'aceto.



3 Il sale, lo zucchero.



4 L'acqua e l'olio.



5 Mescolare bene per sciogliere il sale e lo zucchero.

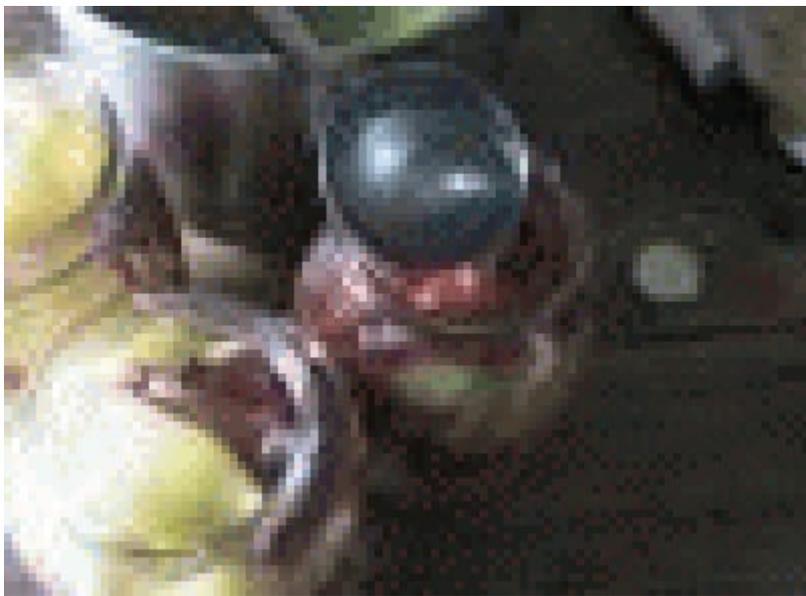
Lavate e tagliare a quadrotti i peperoni.



6 Metteteli nei barattoli sterilizzati.



7 Coprite con la salamoia fredda.



8 Chiudete il vaso e mettete a bollire 10 minuti per sterilizzare.

Fateli raffreddare capovolti.

Conservare in luogo fresco.



Per sterilizzare i barattoli fateli bollire insieme ai coperchi in acqua bollente per 20 minuti e lasciateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.