

MARMELLATE E CONSERVE

Gelatina di peperoncino

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MELE 300 gr

ZUCCHERO DI CANNA 300 gr

PEPERONCINO IN POLVERE 300 gr

ACQUA 750 cl

Se volete rendere il vostro antipasto speciale, abbinare al tagliere di formaggi e salumi la nostra gelatina di peperoncino, una vera delizia! Molto semplice da realizzare si sposa benissimo sul salato e sta benissimo anche per ravvivare dei bolliti!

Provate la nostra ricetta e vedrete che successo!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la gelatina di peperoncino, prendete le mele sbucciatele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzi abbastanza piccoli.



- 2 Riunite i pezzi di mele all'interno di una casseruola, dai bordi alti e unite alle mele: il peperoncino in polvere e lo zucchero di canna.



3 Versate nella casseruola l'acqua, accendete il fuoco e iniziate la cottura. Mescolate frequentemente il tutto mantenendo il fuoco basso e portate a cottura, fino a quando le mele risulteranno morbide.





- 4 Una volta raggiunta la cottura desiderata, con un frullatore ad immersione frullate bene il tutto e proseguite la cottura fino al raggiungimento di una giusta consistenza della gelatina.





5 La gelatina di peperoncino è pronta. Ottima servita per accompagnare i vostri formaggi preferiti stagionati e freschi.



