

SALSE E SUGHI

Hot honey all'aceto di mele e peperoncino habanero

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai cercando un condimento capace di svoltare letteralmente i tuoi piatti, devi assolutamente provare la **ricetta hot honey**. Questo irresistibile **miele piccante fatto in casa**, di ispirazione americana ma dal tocco artigianale, unisce la dolcezza avvolgente del miele alla nota infuocata del peperoncino fresco.

Prima di iniziare, ti svelo una regola fondamentale per la tua sicurezza: indossa rigorosamente i **guanti monouso** quando tagli l'Habanero! Gli oli essenziali di questa varietà sono potentissimi ed è imperativo evitare accidentali contatti con gli occhi o il viso.

Il vero segreto per un risultato perfetto, però, è la temperatura in fase di cottura. Devi scaldare il miele a **fiamma bassissima** senza fargli mai sfiorare il bollore; in questo modo non brucerai gli zuccheri e riuscirai a estrarre delicatamente tutti gli aromi del peperoncino.

Per conservare al meglio questo elisir dorato, è importante riporlo in recipienti adeguati. Se hai dubbi sui passaggi corretti, puoi consultare la nostra [guida per sterilizzare i vasetti in modo sicuro](#).

Una volta pronto, questo nettare diventerà subito il protagonista indiscusso tra i tuoi [salse, sughi e condimenti](#) preferiti. L'abbinamento perfetto? Lascialo colare a filo su un trancio fumante di [pizza in teglia](#) per un contrasto dolce-sapido pazzesco.

Se invece vuoi ricreare la vera atmosfera da barbecue a stelle e strisce, usalo per laccare a fine cottura delle irresistibili [alette di pollo alla birra](#). Preparati a leccarti le dita!

INGREDIENTI PER UN VASETTO DI MIELE PICCANTE

MIELE preferibilmente millefiori o acacia - 250 gr

PEPERONCINI HABANERO o 7/8 diavolicchio se vuoi un risultato meno piccante - 2

ACETO DI MELE 15 ml

SALE FINO 1 pizzico

COME FARE UN VASETTO DI MIELE AL PEPERONCINO

- 1 Prima di iniziare, ricordati di indossare i **guanti monouso** per maneggiare il peperoncino in totale sicurezza.

Lavalo bene e taglialo a **rondelle sottili**. Vuoi una piccantezza esplosiva? Mantieni i semi interni. Se invece preferisci un aroma più dolce e bilanciato, rimuovili.

Ora versa il **miele** all'interno di un pentolino e unisci subito il peperoncino appena affettato.





2 Metti il pentolino sul fornello e scalda il tutto a **fuoco bassissimo** per circa 10 minuti.

Fai molta attenzione: mantieni sempre la fiamma dolce e non far mai **bollire il miele**. Questo passaggio è fondamentale per non alterarne il sapore e per estrarre al meglio tutti gli **oli essenziali** del peperoncino.

Trascorsi i 10 minuti, toglì il pentolino dal fuoco. Aggiungi subito l'**aceto di mele** e un pizzico di sale fino.

Mescola con cura utilizzando un cucchiaio, in modo da distribuire la nota acida in maniera uniforme.





3 Lascia riposare il **miele speziato** direttamente nel pentolino per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Questo riposo è fondamentale: permette a tutti gli aromi di fondersi alla perfezione e di creare quel gusto inconfondibile.

A questo punto, hai due opzioni per il travaso. Se desideri un miele liscio, **filtra il composto** versandolo nel vasetto di vetro sterilizzato attraverso un colino a maglie strette, eliminando così i pezzi di peperoncino.

Se invece preferisci un effetto scenografico, puoi lasciare le **rondelle di Habanero** all'interno del vaso, oppure eliminarne solo una parte per bilanciare l'estetica.

Chiudi ermeticamente il vasetto e lascia **raffreddare completamente** il tuo miele piccante.

Il tuo hot honey è pronto per essere servito! Provalo subito per esaltare i tuoi formaggi stagionati preferiti, la pizza o per glassare succulente carni grigliate.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare il tuo **hot honey fatto in casa** all'interno di un vasetto di vetro a chiusura ermetica, riposto in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta del sole.

In queste condizioni, il miele piccante si manterrà perfetto e fragrante fino a **3-6 mesi** a temperatura ambiente.

Ti sconsiglio di conservarlo in frigorifero: le basse temperature rischiano infatti di far **cristallizzare il miele** in modo precoce, alterandone la consistenza fluida.

Se con il tempo dovesse comunque solidificarsi, niente paura! Ti basterà scaldare il vasetto a **bagnomaria** per qualche minuto a fuoco bassissimo per far ritornare il composto

perfettamente fluido e pronto all'uso.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un **hot honey perfetto**, la scelta del miele è fondamentale: un **millefiori artigianale** regala un gusto ricco e bilanciato, mentre il **miele di acacia** è l'ideale se preferisci una consistenza più fluida e un sapore più delicato.

Se desideri modulare il grado di piccantezza, ti basta giocare sui **tempi di infusione**: più prolunghi il riposo del peperoncino all'interno del miele caldo, più la spinta piccante diventerà decisa e avvolgente.

Vuoi sperimentare combinazioni nuove? Ecco le **varianti più sfiziose** da provare subito:

Hot Honey all'aglio e rosmarino: aggiungi uno spicchio d'aglio sbucciato e un rametto di rosmarino fresco durante la cottura. È l'abbinamento perfetto per impreziosire carni rosse e formaggi molto stagionati.

Hot Honey agli agrumi: unisci al composto una scorzetta di arancia o di limone biologico (senza la parte bianca) per regalare una nota profumata e una piacevole freschezza citrica.

Hot Honey affumicato: usa il peperoncino Chipotle o unisci un pizzico di paprica affumicata per ottenere un gusto spicy in stile perfetto per le grigliate estive.

Hot Honey allo zenzero: aggiungi qualche fettina di zenzero fresco tagliato sottile insieme all'Habanero per un tocco pungente e balsamico davvero unico.