

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoncini rossi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Calabria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *17 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *24 ORE DI MACERAZIONE IN FRIGORIFERO*



La marmellata di peperoncini rossi: un vero must per chi ama la cucina dai sapori forti. Noi ce ne siamo innamorati una volta di ritorno dalla nostra vacanza in Calabria...un vero paradiso terrestre!

Abbiamo ricavato gli ingredienti e le proporzioni degli stessi all'interno della ricetta guardando l'etichetta applicata su una marmellata favolosa acquistata a Tropea. Bene, tra conti e conticini siamo riusciti a proporvi una versione autentica della marmellata di peperoncini rossi.

Favolosa con i formaggi!

INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 700 gr

ZUCCHERO fino a 490 - 430 gr

MIELE fino a 280 - 210 gr

PREPARAZIONE

- 1 Eliminate il picciolo dai peperoncini, tagliateli a metà e rimuovete i semi.





2 Trasferite i peperoncini in un tritatutto insieme a 350 g di zucchero e frullate.





- 3** Versate i peperoncini tritati in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e mettete a macerare in frigorifero per almeno 24 ore.



- 4** Trascorso il tempo di macerazione, riprendete i peperoncini tritati e con un frullatore ad immersione, frullate nuovamente il composto.



- 5** A questo punto versate il tutto in una pentola di rame leggera dai bordi alti, aggiungete l'altra parte di zucchero (circa 80 g) e il miele. Quindi lasciate cuocere dal momento dell'ebollizione per circa 10-15 minuti.





- 6** Al termine della cottura, frullate nuovamente la marmellata rendendola più o meno liscia a vostro gusto.

Lasciate cuocere per altri 2 minuti.



- 7** Ora potete invasare la marmellata in vasetti sterilizzati. Se la marmellata è ben calda, dopo averla invasata, chiudete il vasetto e rovesciatelo, così si creerà il sottovuoto.



- 8** Potete servire la marmellata di peperoncini accompagnandola con degli ottimi formaggi

italiani.

