

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoncini rossi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [17 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *24 ORE DI MACERAZIONE IN FRIGORIFERO*



La **marmellata di peperoncini rossi** è un must per chi ama la cucina dai sapori forti. Se sei mai stato in vacanza in **Calabria** devi per forza averla assaggiata insieme ai **formaggi locali**, quindi sai di cosa stiamo parlando. Ma se non la conosci, puoi provare **la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico** per gustare anche tu questa **confettura di peperoncini rossi** colorata e golosa, che si sposa benissimo con **verdure crude** o **formaggi**.

Se ti piace pasticciare con le conserve e [marmellate](#), ecco alcune **ricette** che devi assolutamente

provare:

[Peperoni in agrodolce](#)

[Peperoncini ripieni con crema di tonno](#)

[Melanzane sott'olio](#)

[Gelatina di peperoncino](#)

[Chutney di zucca e clementine](#)

INGREDIENTI

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 700 gr

ZUCCHERO fino a 490 - 430 gr

MIELE fino a 280 - 210 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare in sicurezza la marmellata di peperoncini rossi, ti raccomando caldamente di indossare dei guanti di protezione e anche una mascherina chirurgica sul naso, in modo da non respirare le esalazioni di una così ampia quantità di peperoncini.

Inizia eliminando il picciolo dai peperoncini, tagliali a metà e rimuovi i semi, poi trasferisci i peperoncini in un tritatutto insieme a 350 g. di zucchero e frulla.





2 Versa i peperoncini rossi tritati in una ciotola, copri con pellicola trasparente e metti a macerare in frigorifero per almeno 24 ore.



3 Trascorso il tempo di macerazione, riprendi i peperoncini rossi tritati e, con un frullatore ad immersione, frulla nuovamente il composto, infine versalo in una pentola capiente e dai bordi alti.





- 4 Aggiungi l'altra parte di zucchero (circa 80 g.) e il miele. Quindi lascia cuocere fino al momento dell'ebollizione, infine, da quando vedi le prime bolle, continua la cottura a fuoco dolce per circa 10-15 minuti.



- 5 Al termine della cottura, frulla nuovamente la marmellata rendendola più o meno liscia a tuo gusto. Lascia cuocere per altri 2 minuti. Metti subito la marmellata nei vasetti precedentemente sterilizzati e chiudi subito, in questo modo si creerà il sottovuoto.



CONSIGLIO

I barattoli di marmellata di peperoncini rossi vanno conservati in un posto buio e fresco, consuma la confettura entro pochi mesi, se non usi tutto il contenuto del barattolo, chiudilo bene e conservalo in frigo per non più di una settimana.