

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoni rossi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *12 ORE DI MACERAZIONE*



Se amate fare le conserve in casa e soprattutto amate fermare in barattolo la stagionalità dei prodotti, la marmellata di peperoni rossi è proprio una ricetta da non perdere. Facile da fare, ancora di più sarà facile finirla tutta. Si presta benissimo a essere conservata in dispensa ma è anche un perfetto regalo da fare a parenti e amici che sicuramente apprezzeranno. La marmellata di peperoni rossi è una marmellata dolce che ben si abbina soprattutto a piatti salati, la morte sua è su

un bel pezzetto di formaggio stagionato o semi-stagionato. Sarà proprio bello vedere ad esempio su un tegliere, diversi bestoncini o fettine di formaggio e poi una ciotolina di marmellata dove ciascuno potrà intingere il suo pezzetto. La sua preparazione prevede davvero pochissime operazioni, quindi è di facilissima realizzazione, in più potrete contare su di una scorta di marmellata di peperoni che vi durerà qualche mese e che vi farà comodo avere soprattutto se siete soliti invitare amici a pranzo o a cena. In questa versione abbiamo voluto utilizzare solo peperoni rossi per darle un bel colore vivo ma è possibile farla anche tranquillamente con quelli gialli o mischiare entrambi i colori. Il sapore è delizioso sempre! Se amate fare questo tipo di preparazioni in casa, vi consigliamo anche di realizzare un' altra idea molto sfiziosa: che ne dite di fare anche la marmellata di [pomodori verdi](#)? Anche questa si sposa benissimo con numerosi formaggi!

INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 1 kg

ZUCCHERO 700 gr

VANIGLIA 1 bacca

LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la marmellata di peperoni rossi: da prima lavate ed eliminate dai peperoni i semi e i filamenti interni bianchi, quindi affettateli grossolanamente.



- 2** Trasferite i peperoni in una ciotola sufficientemente capiente e aggiungete metà dello zucchero a disposizione. Mescolate bene e coprite la ciotola con della pellicola trasparente. Lasciate macerare il tutto in frigorifero per circa 12 ore.





3 Trascorso il tempo di macerazione, riprendete la ciotola e notate che si sarà formato del liquido sul fondo dovuto al processo di macerazione.

Trasferite il tutto in un robot da cucina e tritate fino ad ottenere una purea grossolana.



4 Ritrasferite il composto in una pentola, preferibilmente leggera e in rame e accendete il fuoco.

Dovrete cuocerla in tutto per circa 40-45 minuti.



5 Quando la marmellata si sarà leggermente ristretta, aggiungete gli altri ingredienti a partire dallo zucchero rimasto. Grattugiate la buccia di un limone direttamente nella pentola ed unite anche il succo. Infine unite anche i semi di vaniglia ed il baccello svuotato per conferire maggior aroma.

Lasciate cuocere un altro po' fino a raggiungere la densità desiderata.





6 Rimuovete il baccello di vaniglia e frullate nuovamente la marmellata per un risultato più liscio.

Una volta pronta, riempite dei vasetti sterilizzati con la marmellata, chiudeteli bene con un coperchio e riponeteli a testa in giù fino a che raggiungano la temperatura ambiente.





CONSIGLIO