

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di peperoni

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*



La marmellata di peperoni rossi è dedicata a chi ama fare le conserve in casa per chiudere in barattolo la bontà dei prodotti stagionali. Si mantiene benissimo in dispensa ma può trasformarsi anche in un regalo delizioso per amici e parenti che sicuramente apprezzeranno. La marmellata di peperoni rossi è ottima in abbinamento ai piatti salati, che ne bilanciano il gusto agrodolce. Servitela in una ciotolina insieme a un tagliere di formaggi stagionati e semi-stagionati e invitate i vostri ospiti ad assaggiarla! In questa versione abbiamo voluto utilizzare solo peperoni rossi per ottenere un bel

colore acceso ma è possibile farla anche con quelli [verdi](#) o [gialli](#). La marmellata di peperoni sarà sempre un successo!

Provate anche queste conserve da abbinare a piatti salati:

[Marmellata di pomodori verdi](#)

[Marmellata di peperoncini rossi](#)

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 piuttosto 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 e 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

Ma va bene anche se utilizzo l'estratto di vaniglia liquido?

Sì andrà bene anche l'estratto, ma non la vanillina in polvere che è invece un prodotto chimico.

Quanto tempo posso conservarla?

Senza aprirla anche 4 mesi, mentre una volta aperta entro 30 giorni, chiusa in frigorifero.