

MARMELLATE E CONSERVE

Composta di peperoni e mele

di: rita.mammetti@yahoo.it

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate fare le conserve e soprattutto sperimentare nuovi gusti e nuovi abbinamenti, la composta di peperoni e mele è ciò che fa per voi. Si tratta infatti di una ricetta ottima, che risulta perfetta per essere accompagnata a formaggi e salumi. La dolcezza dei peperoni si abbina benissimo all'acidità delle mele e insieme danno vita a un connubio di sapori eccezionale. Fare questa composta fatta in casa non è per nulla difficile e anzi vi darà tanta soddisfazione. Anche perché diciamoci la verità, le preparazioni acquistate direttamente al supermercato sono parecchio comode, ma il gusto di quelle fatte con le proprie mani, scegliendo gli ingredienti utilizzati personalmente hanno tutto un

altro sapore! Provate questa ricetta e se amate questo genere di proposte, ve ne diamo un'altra che dovete assolutamente provare: provate la [marmellata di peperoni verdi](#), davvero favolosa! Volete sapere qual è la differenza tra composta, marmellata e confettura? Bene ve lo spieghiamo subito! La differenza sta proprio nella quantità di zucchero che nelle marmellate è decisamente elevato, mentre nelle composte è minore. Ad esempio le composte per essere chiamate tali, devono avere su 1000 g di prodotto 650 g di frutta, ovvero la frutta deve essere al 65% se presente in quantità minore si chiamano marmellate. Inoltre nelle composte la frutta o come in questo caso gli ortaggi sono completamente frullati e non possono essere presenti pezzettoni, cosa che invece si può trovare nella marmellata. Essendo così fatta, senza alcun conservante, vi conviene una volta aperta, conservarla nel più breve tempo possibile, lasciandola sempre in frigorifero. Se volete stupire i vostri ospiti servite questa composta ai peperoni in ciotoline su un bel vassoio ricco di pezzetti di formaggi diversi, sarà il fiore all'occhiello delle vostre cene.

INGREDIENTI

MELE 200 gr

PEPERONI 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

PEPERONCINO IN POLVERE facoltativo -

1 pizzico

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la composta di peperoni e mele: prendete una casseruola, poggiatela sul fornello, quindi prendete le mele, privatele della buccia e del torsolo interno, tagliatele a

pezzi e trasferitele nella casseruola.





2 Aggiungete alle mele lo zucchero e iniziate la cottura a fuoco dolce, girate di tanto in tanto in modo tale da non farle attaccare. Se avete a disposizione uno spargifiamma utilizzatelo servirà a distribuire in modo uniforme il colore.





- 3 Trascorsi all'incirca 10 minuti di cottura delle mele, prendete a questo punto i peperoni, privateli dei semi e dei filamenti interni tagliateli da prima a listarelle poi a cubetti e aggiungeteli in cottura nella casseruola insieme alle mele.





4 Quindi salate leggermente il tutto e se gradite insaporite anche con un pizzico di peperoncino in polvere, lasciate cuocere la composta di peperoni e mele per circa 35-40 minuti, mescolate di tanto in tanto in modo tale che non si attacchi.





5 Trascorso il tempo di cottura, spegnete il fuoco e trasferite il composto nel recipiente del frullatore ad immersione e frullate bene il tutto.





6 La composta di peperoni e mele è pronta per essere gustata per accompagnare i vostri formaggi preferiti, stagionati o semi-stagionati.



