

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di peperoni

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

PEPERONI 1 kg

ZUCCHERO 400- 450 g -

ACETO DI VINO 2 dl -

PEPERONCINO ROSSO IN POLVERE 2

cucchiaini colmi -

SALE

## PREPARAZIONE



**2** Sciacquate bene i peperoni, privanteli del calice, tagliateli a metà, eliminate i semi e le costine bianche interne.

Divideteli in falde larghe un po' più di due dita e, tagliare trasversalmente, riducendole a listelli larghi mezzo cm o poco più.

Poneteli in una pentola d'acciaio che li contenga comodamente, unite lo zucchero, l'aceto, il peperoncino ed il sale.

Metteteli subito su fiamma medio-bassa.



**3** E fateli cuocere per una decina di minuti.

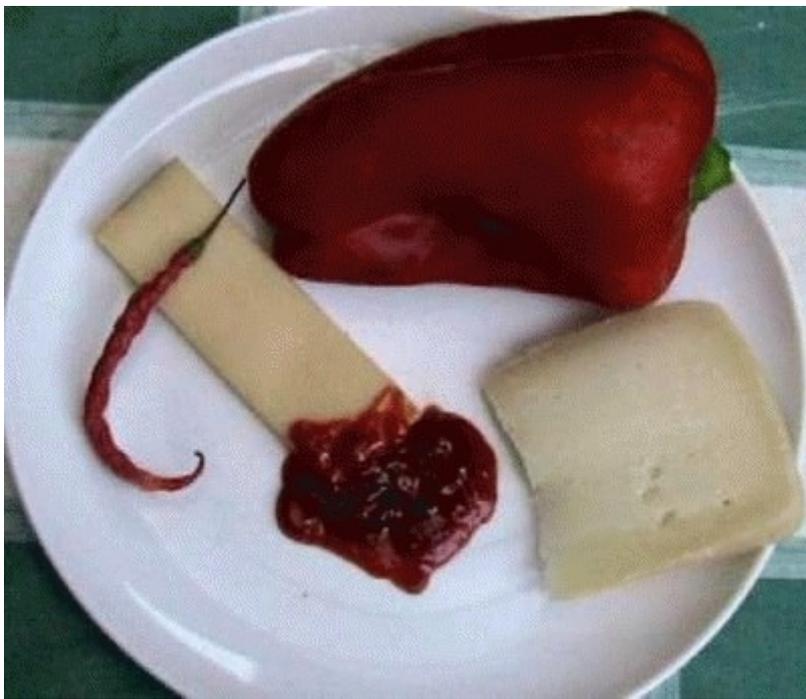
Passateli al passapomodoro.



**4** E fate cuocere per 30-35 minuti (il composto deve sobbollire), mescolando ogni tanto ma soprattutto verso la fine di cottura.



**5** Versate il preparato bollentissimo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e rovesciateli e fateli raffreddare.



## NOTE

Per sterilizzare i vasetti fateli bollire per 30 minuti in acqua e fateli asciugare nel forno tiepido.