



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003425 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Ott 2020 alle ore 13:13

da CLEMENTINA PAONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Marmellata di peperoncini

Ecco la confettura di peperoncini piccanti. È una ricetta bomba!!! Da assaggiare su tutti i cibi. In questa ricetta ho usato il peperoncino calabrese, il famoso cornetto rosso piccante, ma non troppo.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

Marmellata:

800 g Polpa di peperoni rossi

200 g Peperoncini rossi calabresi

500 g Zucchero di canna

1 Bicchierino da caffè di succo di limone

4 Cucchiaini di aceto di mele

Q.b. Sale grosso

Strumenti di cottura

3 ciotole, coltello, strofinacci, vasetti di vetro

Preparazione

Prendere gli ingredienti per preparare la confettura: peperoni, in questa ricetta ho usato quelli rossi, ne serviranno circa 1 chilo per ottenere 800 grammi di polpa, peperoncini rossi, zucchero, limone, aceto e sale.) Lavare, asciugare, togliere semi e filamenti dai peperoni rossi. Tagliarli a pezzetti e metterli in una ciotola, ricavarne 800 grammi di polpa. Lavare e asciugare i peperoncini calabresi. Togliere il picciolo, tagliarli a metà, togliere i semi, raccogliere i peperoncini in una ciotolina. Versare i peperoni tagliati in una ciotola oppure direttamente nella pentola di cottura e aggiunge lo zucchero. Unire anche il peperoncino calabrese, il succo del limone, l'aceto e il sale.

Vino consigliato

Vino Falanghina del Sannio Solopaca Doc