

Marmellata di peperoncini piccanti

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



Informazioni Generali

| | | |
|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Preparazione: 20 min | Cottura: 90 min | Dosi per: 0 persone |
| Costo: Basso | Difficoltà: Bassa | |

Nota Aggiuntiva: + il raffreddamento e 15 min di sterilizzazione

La **marmellata di peperoncini piccanti**, è una classica preparazione calabrese, dove il **peperoncino** è di casa e la gastronomia locale se ne avvale ampiamente.

Questa **sfiziosa e piccante marmellata** è ottima da gustare insieme a **formaggi** come la **ricotta** fresca o affumicata, alla **robiola** o ai formaggi cremosi come il **Philadelphia** o il **Quark**, che ne attutiscono in parte la piccantezza senza toglierne il gusto; per i più audaci si consigliano formaggi stagionati come per esempio il **pecorino**.



Ingredienti

| | |
|---|---------------------------------------|
| >> Peperoncino rosso piccante fresco 200 gr | >> Vino rosso 1/2 bicchiere |
| >> Peperoni rossi 800 gr | >> Zucchero 500 gr |
| >> Sale 1 grosso pizzico | |

Preparazione



Questa marmellata può essere preparata indistintamente con dei **peperoncini piccanti appuntiti** o **tondeggianti**, come vedete sopra nella fotografia: io ho scelto quelli appuntiti. Lavate, asciugate e tagliate in due i **peperoni**, poi togliete loro il picciolo, i filamenti bianchi interni e i semi e tagliateli a **pezzetti**; fate lo stesso con i **peperoncini**.

Ponete i due tipi di peperoni in una casseruola assieme allo **zucchero**, al pizzico di **sale** e **alvino**, poi sistemate sotto la pentola una retina **spargifiamma** e poneteci sopra la pentola, accendendo il **fuoco molto basso**.



Coprite la pentola con un **coperchio**, avendo cura di lasciare uno **sfiato per il vapore**, e fate cuocere i peperoncini per circa **un'ora**.

Trascorso il tempo necessario, spegnete il fuoco e passate il tutto al **passaverdura**, soffermandovi a lungo sulle bucce, in modo da fare fuoriuscire tutto il possibile.

Quando avrete terminato di passare al setaccio i peperoncini mettete il **composto** ottenuto sul **fuoco basso** e, rimestando e schiumando spesso, fate cuocere per **un'altra mezz'ora**.



Quando la **marmellata di peperoncini** sarà **densa**, spegnete e **invasate** subito in contenitori sterilizzati, poi chiudete con i tappi e **rovesciate i vasetti**; lasciateli così fino a quando si saranno **raffreddati**.

Mettete i vasetti ormai freddi in una pentola, avvolgendoli con dei **canovacci puliti**, poi copriteli con dell'**acqua fredda** e metteteli a bollire per almeno **15 minuti** dall'inizio del primo bollore.

Trascorsi i 15 minuti, spegnete il fuoco, **lasciate raffreddare** l'**acqua** e poi estraete i vasetti, asciugateli e riponeteli in un luogo fresco e buio. Volendo potete consumare la marmellata di peperoncini immediatamente.

Consiglio

Prima di **manipolare i peperoncini** vi consiglio caldamente di mettervi dei **guanti** e di non toglierli fino a che non avrete finito di toccarli con le mani.

Quando toglierete i **semi** all'interno dei peperoncini piccanti, tagliate questi ultimi a metà e metteteli sotto **acqua corrente**: vi

