



Gelatina o marmellata piccante di peperoni - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

marmellata - conserva - peperoncini

di F. Marcuzzo

1 kg di peperoni rossi (puliti)  
10 peperoncini rossi tondi piccanti  
600 gr di zucchero  
1/2 bustina di fruttapecc  
succo di un limone

Tagliare a listarelle i peperoni e i peperoncini e metterli nella pentola con zucchero limone e il fruttapecc. Portare a bollore e far andare finché non ci sarà un bel liquido rosso. Passare con il passaverdure a fori piccoli e rimettere sul fuoco. Fare la prova piattino, e ricordare che deve essere morbida.

(tempo totale 20 minuti)

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it