



Bimby: Marmellata di peperoni al peperoncino - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Bimby - salse - zucchero - aceto

500 gr. peperoni rossi carnosì
200 gr. zucchero
50 gr. aceto bianco
2 cucchiaini peperoncino secco
1 cucchiaino di sale

pulire i peperoni dai filamenti bianchi e dai semi.
boccale Bimby inserire le falde dei peperoni tritarli 10 sec. vel.7.
aggiungere tutti gli ingredienti 15 min. 100° vel. 3
e 10 min. temp. varoma vel. 3
versare calda nei barattolini di vetro .

Ottima da spalmare sui crostini, con i formaggi stagionati , farcire tramezzini , con la carne

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it