



Marmellata di peperoncini rossi - [Visualizza sul sito](#)  
di Aurelia

Sfizioosità - antipasto - aperitivo

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 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:

peperoncini rossi piccanti freschi 200 gr  
peperoni rossi 800 gr  
sale 1 grosso pizzico  
vino - rosso 1/2 bicchiere  
zucchero - 500 gr

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.

Mettete i due tipi di peperoni in una casseruola assieme allo zucchero, al pizzico di sale e al vino, poi accendete 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

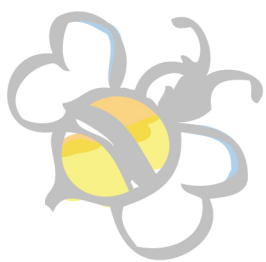
Prima di manipolare i peperoncini vi consiglio caldamente di mettervi dei guanti e di non toglierli fino a che non avrete finito di toccarli con le mani.

Quando toglierete i semi all'interno dei peperoncini piccanti, tagliate questi ultimi a metà e metteteli sotto l'acqua corrente: vi aiuterà a estrarli con più facilità.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](http://ecucinando.it)

eCucinando.it



eCucinando.it