

Marmellata di peperoni



Ingredienti:

- 750 gr di peperone dolce – rosso
- 250 gr di peperoncino piccante (piccantezza media)
- 250 di aceto di mele
- Il succo di 1 limone
- 500 gr di zucchero
- 1 bustina di fruttapec 2:1

Pulire bene peperoni e peperoncini, lavarli e privarli di tutti i semi. Tritarli grossolanamente con il frullatore o abbastanza finemente a coltello

Versare in pentola tutti gli ingredienti e cuocere fino ad ottenere la consistenza desiderata: avendo messo il fruttapec ci vorrà meno di mezz'ora.

Frullare con un frullatore ad immersione prima di invasare.

Sterilizzare i vasetti, invasare e, a piacere, creare il

sottovuoto bollendo per sterilizzare, oppure girare i vasetti sottosopra e lasciar freddare. Se sterilizzati si conserva fuori frigo per almeno 6 mesi, altrimenti 3 mesi in frigorifero.