



# Marmellata di clementine e peperoncino

## Ingredienti

Clementine 1 Kg

Zucchero 500g

Peperoncini piccanti 50g

## Riepilogo Passo-Passo

### Step 1

Lavare accuratamente le clementine, togliere la parte più spessa della buccia (alle estremità), fare a pezzetti il resto e metterle in una pentola;

### Step 2

aggiungere lo zucchero e i peperoncini tagliati a pezzi e messi in un sacchetto di garza e lasciar macerare per qualche ora.

### Step 3

Mettere la pentola sul fuoco e lasciare cuocere a fuoco lento mescolando,

### Step 4

dopo mezz'ora frullare il composto con un frullino ad immersione, badando a non rompere il sacchetto dei peperoncini;

### Step 5

completare la cottura fin quando versandone un cucchiaino su un piatto scorrerà lentamente, invasare e sterilizzare.