

Marmellata di clementine e peperoncino



Ingredienti

- Clementine 1 Kg
- Zucchero 500g
- Peperoncini piccanti 50g

Metodo

Passo 1

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

Passo 2

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

Passo 3

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

Passo 4

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

Passo 5

completare la cottura fin quando versandone un cucchiaino su un piatto scorrerà lentamente,

invasare e sterilizzare.