



Marmellata di peperoncini

Ingredienti

2 kg di peperoni rossi

200 g di peperoncini rossi piccanti (dipende dalla piccantezza)

1 Kg. di zucchero

1 bicchiere di vino rosso dolce

sale q.b.

Lavare i peperoncini e asciugarli.

Pulirli da semi e piccioli e metterli in un tegame insieme ai peperoni tagliati a pezzetti.

Aggiungere lo zucchero e il vino e cuocere per 30 minuti.

Spegnere e frullare finemente con minipimer o passaverdure.

Salare e cuocere per altri 30 minuti .

Per la conservazione: metterli in barattolini e sterilizzarli per 20 minuti.

Una volta aperti tenere in frigorifero.