



Confettura di habanero



PREPARAZIONE
1 ora circa



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
9-10 vasetti
da 110 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di peperoni rossi
- 20 peperoncini habanero red
- 500 di zucchero (bianco o di canna)
- 1 limone
- 4 cucchiari di aceto bianco o di mele

PREPARAZIONE

1. Lava, asciuga, toglì semi e filamenti dai peperoni rossi. Tagliali a pezzetti e mettili in una ciotola, ricavane un chilo di polpa.
2. Lava e asciuga i peperoncini habanero, toglì il picciolo e i semi, tagliali a metà e aggiungi ai peperoni.
3. Versa anche lo zucchero, il succo del limone e l'aceto, mescola.
4. Lascia macerare per un'ora, poi frulla tutto con il minipimer oppure con il passaverdure.
5. Nel frattempo sterilizza i vasetti. Consiglio di usare vasetti piccoli, da 50-100 ml massimo.
6. Versa in una pentola il composto per la confettura,

Confettura di habanero

porta sul fuoco e cuoci per 30 minuti circa da quando inizia a bollire, mescolando spesso.

7. Procedi con la prova piattino: fai colare una punta di cucchiaino su un piatto pulito e freddo, inclinalo, se resta compatta e non cola è pronta.
8. Distribuisci la confettura ancora bollente nei vasetti sterilizzati fino a un centimetro dal bordo, chiudi con il tappo (che deve essere sempre nuovo) senza stringere troppo.
9. Fai la pastorizzazione per invasamento a caldo o la pastorizzazione con bollitura, entrambe vanno bene.
10. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese. La confettura, se correttamente conservata, dura circa un anno, una volta aperto il vasetto però conservalo (ben chiuso) in frigo per una settimana.
11. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

