

### PATÈ DI PEPERONCINI



#### **Ingredienti:**

circa 55 peperoncini piccanti freschi  
1 o 2 peperoni dolci  
due cucchiaini di sale grosso  
aceto di vino bianco q.b.  
olio evo q.b.

#### **Preparazione:**

Privare i peperoncini del picciolo, inciderli per il lungo e privarli dei filamenti interni e dei semi. Lavarli e farli sgocciolare bene.  
fare altrettanto con i peperoni normali.

In una ciotola mescolare i peperoncini con il sale grosso, coprirli con un piatto poco più piccolo della ciotola e pressarli con un peso. Lasciarli riposare in frigo per circa 8 ore mescolando di tanto in tanto.

Mettere a scaldare una pentola con l'aceto bianco, nel momento di massimo bollore tuffarvi i peperoncini e lasciarli cuocere per 2 minuti.

Scolarli molto bene, dopodiché adagiarli ben distanziati su un vassoio ricoperto da uno strofinaccio.

Far asciugare alla perfezione i peperoncini al sole per circa 3-4 giorni.

Frullare a lungo i peperoncini aggiungendo a filo l'olio necessario a formare una crema. Versare la crema ottenuta nei vasetti facendo in modo che non rimangano bolle d'aria al suo interno.

Coprire con un filo di olio evo.

### MARMELLATA DI PEPERONI

#### **Ingredienti:**

1 kg di peperoni (rossi e gialli - peso lordo)  
400-450 gr di zucchero  
2 dl di aceto di vino, e anche un paio di cucchiaini in più  
2 cucchiaini colmi di peperoncino rosso secco frantumato  
(naturalmente dipende da quanto è forte: Il mio non è da incendio ma neppure è blando)  
2 cucchiaini colmi di sale

#### **Preparazione:**

Sciacquate bene i peperoni, privateli del calice, tagliateli a metà, eliminate i semi e le costine bianche interne. Divideteli in falde larghe un po' più di due dita e, tagliandole trasversalmente, riducetele a listelli larghi 1/2 cm o poco più.

Poneteli in una pentola d'acciaio che li contenga comodamente, unite zucchero, aceto, peperoncino e sale. Metteteli subito su fiamma media o medio-bassa a seconda della larghezza del frangifiamma: media se piccolo, medio-bassa se grande.

Fate cuocere per 30-35 minuti, mescolando ogni tanto ma soprattutto verso la fine di cottura.

Rispetto alle cipolle, i peperoni liberano molto meno acqua (e quindi, in volume rendono di più) e bisogna fare attenzione a non protrarre la cottura: la parte fluida deve risultare sciropposa ma abbastanza abbondante altrimenti, quando freddo, si avrà un composto troppo sodo.

Versatelo, bollentissimo, nei vasetti, chiudeteli e rovesciateli: lo preferisco lasciarli così fino a che sono quasi freddi.

Un'aggiunta che ci sta bene: 2 cipolle medie, bianche, dolci, tagliate a spicchietti spessi, nella parte più larga, 1 cm, unite ai peperoni dopo 10-15 minuti di cottura.

