

SALSE E CONDIMENTI

Pepper jelly

Origine: Stati Uniti

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Mele acidule	1000 g
Acqua	25 cl
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Zucchero	1800 g
Peperoncino verde	150 g
Peperoncino rosso	150 g
Cipolla tritata	100 g
Aceto di mele	25 cl

Preparazione

- 1 Lavate le mele, tagliatele in quarti e ponetele in una pentola capace. Unite l'acqua, la scorza di limone grattugiata e un terzo dello zucchero e portate a ebollizione, quindi abbassate la fiamma e fate cuocere a recipiente coperto per 45 minuti circa.
- 2 Trascorso questo tempo, rivestite un setaccio con un telo pulito e appoggiatelo su una terrina capiente; ponete le mele cotte nel telo e lasciatele sgocciolare, senza spremerle.
- 3 Lavate e asciugate i peperoncini verdi e rossi, privateli dei semi e delle membrane bianche interne e riducete la polpa a dadini minuti.
- 4 Mescolate in una casseruola i peperoncini, la cipolla e l'aceto e portate a ebollizione. Unite il resto dello zucchero e fate cuocere a calore moderato fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.
- 5 Versate nella casseruola il succo estratto dalle mele e proseguite la cottura sempre a calore moderato per 1 ora circa.
- 6 Al termine prelevate con un cucchiaino un poco di gelatina e versatela su un piatto: se si rassoda, togliete la casseruola dal fuoco.
- 7 Qualora non consumaste la gelatina in una volta sola, potete conservarla in un vaso di vetro con chiusura ermetica, avendo cura di mescolarla finché si sarà raffreddata per

evitare di far depositare sul fondo i pezzetti di peperoncino. --- CONSIGLI.

- 8 Il Pepper Jelly è un condimento in uso negli Stati Uniti meridionali, dove è molto amato l'abbinamento tra sapori dolci e piccanti. Viene generalmente servito con carni arrosto.
- 9 Il petto d'anatra arrosto, coperto da una crosticina dorata e croccante, è l'ideale da gustare con il Pepper Jelly.
- 10 Potete semplicemente servire la gelatina insieme alla carne cotta separatamente, oppure far rosolare in padella il petto affettato, 3 minuti per lato a fuoco vivo, quindi unire la gelatina e terminare la cottura nel forno a 220 gradi per 6-8 minuti.