

CANNAMELA

Confettura di pere e peperoncino



Ingredienti

- 1kg pere sbucciate e detorsolate
- 500g zucchero
- 1 busta addensante pectina 2:1
- 1 cucchiaino colmo Peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA
- 40g succo di limone



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Bollito/lessato



Kcal per
persona
236.6*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Mescolate lo zucchero alla pectina.
- 2 Tagliate a piccoli pezzi le pere, poi bagnatele con il succo di limone.
- 3 Alle pere unite il composto di zucchero e pectina.
- 4 Aromatizzate con il Peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA e mescolate.
- 5 Versate il composto in un tegame a bordi alti e portate a bollore. Senza smettere di mescolare cuocete la confettura a fiamma alta per 6 minuti circa calcolando il tempo di cottura da quando alzerà il bollore.
- 6 Allontanate dal calore e mescolate in modo da eliminare l'eventuale schiuma in superficie.
- 7 Ponete la confettura bollente nei vasetti di vetro puliti.
- 8 Chiudete i vasetti con gli appositi tappi, capovolgeteli e fateli raffreddare.
- 9 Una volta raffreddati, raddrizzate e riponete i vasetti in un luogo fresco e buio.