#### Confettura di peperoncino

**Ingredienti:**

300 g di peperoni rossi

200 g di peperoncini

500 g di zucchero

Pizzico di sale

500 ml di acqua

Lavare e asciugare entrambi i peperoni, poi tagliarli togliendo i semini, indossando i guanti per quelli piccanti. Tagliarli a listarelle e poi a quadretti.

Unire in un pentolino entrambi i peperoni con zucchero, sale, acqua e portate a ebollizione. Ora frullate con il mixer a immersione fino a ottenere una salsa fluida. Lasciate sobbollire per almeno 3 ore, quindi fate la prova del piattino per verificare che il composto abbia raggiunto la stabilità. Mettere in vasetti sterilizzati e capovolgere fino a completo raffreddamento.