PEPERONATA

Ingredienti:

- peperone,
- pomodoro,
- olio,
- aceto,
- sale,
- zucchero,
- succo di limone,
- cipolle (piccole),
- eventuale pepe.

Scegliete dei peperoni carnosi, che non presentino alcun segno di deterioramento o muffa.
Lavateli accuratamente, mondateli del torsolo, dei semi e delle parti biancastre interne.
Tagliateli a listerelle per il lungo, di circa 2 centimetri di larghezza.
Preparate le cipolline, che devono essere perfettamente sane, pelate e lavate.
Scottatele con i peperoni in un bagno di acqua e succo di limone nella proporzione di un litro di succo per un litro d'acqua, e almeno 60 gr. di sale per due litri di soluzione complessiva.
Basteranno 2 minuti di ebollizione.
Quindi scolate.
Lavate anche i pomodori, privateli dell'apice con il picciolo e passateli con il passaverdura.
Tenete presente che in un litro di bagno di scottatura non può essere trattato più di un chilo di prodotto.
Rosolate le cipolline nell'olio, aggiungete il pomodoro e fate concentrare un poco a fuoco lento.
Unite i peperoni, un po' disale, un po' di zucchero, l'eventuale pepe, l'aceto, e fate riprendere il bollore.
Riempite, quindi con la peperonata bollente i vasi di vetro, appena lavati con acqua calda e applicate subito le capsule, serrando decisamente senza però forzare troppo.
Immergete rapidamente le confezioni nell'acqua già portata all'ebollizione; dopo un trattamento di almeno 10 minuti, da quando l'acqua riprende il bollore, i vasi possono essere estratti e raffreddati.