
SCORZOBIANCA GLASSATA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di scorzobianca
- 200 g di zucchero
- 30 cl acqua
- 2 peperoncini rossi

Tagliate la scorzobianca a strisciole sottili.

In una casseruola portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, unitevi la scorzobianca e fate cuocere a recipiente scoperto e a fiamma bassa fino a quando il liquido si sarà consumato quasi completamente.

Tagliate in due i peperoncini, privateli dei semi e metteteli nella casseruola con la scorzobianca, infine ponete quest'ultima in un setaccio e risciacquatela sotto l'acqua fredda per eliminare lo zucchero in eccesso.

La scorzobianca così preparata, dolce e piccante assieme, costituisce un contorno eccellente per carni o pesci arrosto e può essere conservata in frigorifero per alcuni giorni.