



## Noci caramellate al peperoncino

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Da 0 a 30 Minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 150 mezzi gherigli di noci
- 100 zucchero
- q.b. peperoncino

### **Preparazione:**

Sciogliete lo zucchero in una padella antiaderente con 1 cucchiaio di acqua. Quando lo zucchero inizierà a fare delle bolle non troppo piccole, unite le noci e mescolate.

Fate cuocere mescolando di tanto in tanto. Dopo qualche minuto, le noci cominceranno a ricoprirsi di una sorta di sabbia bianca. A quel punto, abbassate la fiamma e continuate la cottura fino a quando lo zucchero si scioglierà di nuovo e diventerà scuro.

Cospargete le noci con il peperoncino (regolatevi con il tenore di piccante che volete raggiungere). Togliete le noci dal fuoco e versatele su un foglio di carta da forno o di silicone, in modo che le noci restino separate. Lasciate raffreddare. Se non le consumate subito, potete conservare le noci in un barattolo di vetro per qualche giorno.

Ricetta di Rossanina Del Santo

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**