

## Composta di susine rosse e pepe nero

La composta di susine rosse e pepe nero è ideale per accompagnare formaggi o bruschette. Scopri come prepararla.



La ricetta che ti proponiamo oggi è una **composta di susine rosse al pepe nero**. La composta di susine rosse è ottima da preparare per una cena informale tra amici o un **aperitivo**: servila in un tagliere assieme a vari tipi di formaggi, sia freschi che stagionati. Puoi scegliere di utilizzare anche altri tipi di pepe più aromatici, come il pepe lungo.

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 30 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

500 g di susine rosse (peso al netto degli scarti)

**40 g di zucchero di canna Bio,Logico Despar**

**1 limone Passo dopo Passo Despar**

**Pepe nero Despar a piacere**

### Procedimento:

1. Taglia a pezzi grossolani le susine e trasferiscile in una casseruola con lo zucchero e il succo filtrato del limone; mescola e porta la casseruola sul fuoco.
2. Porta a bollore e cuoci circa 25-30 minuti, o fino ad ottenere la consistenza desiderata. A fine cottura aggiungi il pepe nero appena macinato a piacere.
3. Trasferisci la composta in un barattolo e, quando è fredda, conservala in frigorifero per 4-5 giorni.