

# MARMELLATA DI FRUTTA

## INGREDIENTI

- 1 kg di frutta troppo matura da mettere in tavola
- 500 gr di zucchero
- succo di limone



## PREPARAZIONE

Lavate la frutta troppo matura per essere servita in tavola e asciugatela con un panno. Tagliatela eliminando eventuali noccioli e le parti rovinate.

Mettete la frutta in una ciotola e bagnatene la superficie con il succo di un limone.

Trasferitela poi in un pentolino ed aggiungete lo zucchero.

Fate cuocere a fuoco lento per un paio di ore mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo potete procedere con la sterilizzazione dei vasetti. Trascorse le due ore fate la prova del cucchiaino per capire se la marmellata è pronta. Travasatela dentro i vasetti, chiudendoli ermeticamente e capovolgendoli subito.

## LA PROVA DEL CUCCHIAINO



Prelevate con il cucchiaino un po' di marmellata, mettetela in un piatto e inclinatelo.

Se scivola rapidamente ha ancora bisogno di cottura.

## CONSERVAZIONE

Una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 10 giorni. Conservare i vasetti in un luogo buio (come la credenza) per non più di un anno.