

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di ciliegie extra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di ciliegie al netto degli scarti

300 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco le ciliegie:



2 I barattoli sterilizzati:



3 Mettere le ciliege snocciolate in una casseruola con lo zucchero, portare ad ebollizione



- 4 Cuocere a fuoco dolce fino ad ottenere la consistenza desiderata, tenendo conto che durante il raffreddamento la confettura si addenserà ulteriormente (circa 1 ora).





- 5 Versare la marmellata ancora bollente in barattoli sterilizzati, chiuderli con le apposite capsule e metterli a testa in giù.

