

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di fragole al pepe

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 500 g di fragole
- 1 limone non trattato
- 2 cucchiari di pepe rosa
- 400 g di zucchero
- 2 dl di vino rosso.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le fragole, tagliatele a pezzetti e mettetele in una ciotola, schiacciate leggermente con una forchetta e aggiungete il vino.

Lasciate macerare per 1 ora.



2 Filtrare e trasferite le fragole in una pentola con lo zucchero, il pepe ed il succo del limone mescolare e fate riposare per 30 minuti.



3 Fate cuocere a fiamma viva per 35 minuti.



- 4 Trasferite il composto ancora bollente nei barattoli sterilizzati, chiudeteli e capovolgeteli, fateli raffreddare capovolti così si forma il sottovuoto.



5 Conservate in luogo fresco.