

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di fragole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di fragole
1/2 limone
1/2 bicchiere di acqua
450 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco le fragole utilizzate per questa ricetta:



2 Lavare velocemente le fragole e riporle in una ciottola con il succo di limone.



3 Aggiungere la buccia del limone grattugiata.



4 Sciogliere lo zucchero nell'acqua.



5 Versare lo sciroppo molto caldo sulle fragole, mescolare bene. Lasciare riposare un'ora.



6 Mettere frutta e succo nella bassine à confiture, e iniziare a cuocere, schiumando spesso, a fuoco abbastanza vivo.



7 La marmellata è pronta, rimuovere la schiuma rimanente.



8 Invasare.



9 Tappare i vasi quando la marmellata è ancora bollente e riporli a testa in giù per creare il sottovuoto.