

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di pomodorini ciliegia allo zenzero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 500 g di pomodorini ciliegia
- 200 g di zucchero semolato
- 30 gocce di limone
- un pezzetto di zenzero lungo circa 2 cm.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Lavare e tagliare a metà i pomodorini, metterli in una pentola con lo zucchero, il succo di limone e metà del pezzetto di zenzero grattugiato.



- 3 Far cuocere a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, per circa un'ora / un'ora e mezzo. Aggiungere a fine cottura il resto dello zenzero, che comunque può essere aumentato o diminuito a piacere.

Servire con formaggi stagionati, o con della feta.

