

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Fantasia di primavera

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

400 g fragole  
300 g pesche noci  
200 g albicocche  
100 g banane  
1 bustina pectina  
800 g zucchero

## PREPARAZIONE

**1** Mondare, sbucciare e tagliare la frutta a pezzetti molto fini, quindi metterla in una pentola alta. Mescolarvi la pectina. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, e aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 15 minuti a fuoco vivace. Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti preriscaldati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.