

MARMELLATE E CONSERVE

La confettura di albicocche di Vally81

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1kg di albicocche pesate denocciolate
buccia grattugiata e succo di 1/2 limone
450 g di zucchero.

PREPARAZIONE



- 2 Spezzettare grossolanamente le albicocche e metterle al fuoco con il succo e la scorza grattugiata del limone, aspettare che prendano il bollore.



3 Dopo un paio di minuti dal bollore aggiungere lo zucchero.



4 Schiumare la schiuma che si forma via via.



5 Cuocere girando spesso fino alla giusta consistenza.



6 Invasare.

