

MARMELLATE E CONSERVE

La scrucchiata

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 240 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 kg di uva.

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate accuratamente gli acidi d'uva.



2 Versare tutti gli acini in una pentola d'acciaio.



3 E cominciare la cottura.



4 Cuocete a fuoco medio finchè comincia a bollire, poi abbassare la fiamma.



5 Cuocerà in circa 3 ore complessive, mescolare sperro.

Quando si sono completamente disfatti tutti gli acini, passare il tutto con il passaverdure.



6 A questo punto prendere una pentola e mettete un piatto rovesciato sul fondo della pentola, per evitare che si attacchi sotto.



7 Aggiungete il passato di uva (il piatto durante la cottura si alzerà ma non fa nulla).



- 8 Rimettere sul fuoco basso finchè non si addensa assumendo l'aspetto di una marmellata occorre circa 1 ora.



- 9 Versare nei barattoli sterilizzati e chiudere immediatamente mettendo i barattoli a testa in giù fino a quando non si raffredda.



10 Coservare in luogo fresco.

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire 30 minuti e faeli asciugare nel forno a 80°C per 40 minuti.