

MARMELLATE E CONSERVE

## Marmellata di amarene

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

100 g di amarene

50 g di zucchero (moltiplicare le dosi in base alla quantità di amarene disponibili).

Se vi piace fare da voi tutto, ma proprio tutto, la ricetta che non dovete in alcun modo perdere è questa della marmellata di amarene. Semplice da fare vi sorprenderà di certo per la sua bontà.

Essando poi molto versatile sta praticamente bene con tutto!

### PREPARAZIONE

**1** Togliere il picciolo alle amarne e denocciarle.

Metterle in una pentola con lo zucchero ed iniziare a cuocere a fuoco lento fino a quando

si è rappresa.

Dopo una prima bollitura, frullare buona parte delle amarene in modo che diventino quasi tutta polpa, versare la marmellata bollente nei vasi sterilizzati, chiudere con il tappo e capovolgere il vaso.

Ecco il risultato.

