

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di ciliegie di mordicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CILIEGIE 700 gr

ZUCCHERO 350 gr

LIMONE 1

Se amate fare tutto con le vostre mani e siete fanatici delle conserve e affini, vi invitiamo a realizzare la ricetta della marmellata di ciliegie di mordicchio, una ricetta molto interessante e dal risultato eccellente! Provate questa ricetta super e vedrete che bontà!

PREPARAZIONE

- 1 Snocciolare le ciliegie e metterele in una pentola insieme al succo del limone ed alla scorza del limone, mescolare e fate bollire per due minuti e aggiungete lo zucchero.



- 2 Con una schiumarola togliete la schiuma che si formerà in superficie.



- 3 Fate cuocere per 40 - 45 minuti, per verificare la densità mettete un cucchiaino di marmellata sopra un piattino e mettetelo nel congelatore per 10 minuti (nel frattempo togliete la pentola con la marmellata dal fuoco), se la marmellata avrà la consistenza che

desiderate la marmellata è pronta altrimenti rimettete la pentola sul fuoco per il tempo necessario.

Invasare la marmellata nei barattoli sterilizzati, chiudeteli e capovolgeteli, fateli raffreddare e conservate in luogo fresco.



NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire, insieme ai coperchi, per 20 minuti e fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.