

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di ciliegie

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di ciliegie
200 g di zucchero
100 ml di acqua
il succo di mezzo limone.

La marmellata di ciliegie è buona sempre ed è decisamente molto versatile! Un grande gusto racchiuso in un barattolo. Farla in casa poi è decisamente una grande soddisfazione ed è per questo che vi invitiamo a realizzare questa ricetta, provatela!

Se amate questa frutta, ecco per voi altre ricette con le ciliegie buonissime!

[ciliegie fritte](#)

[muffin alle ciliegie](#)

[crostata con ciliegie](#)

[confettura di ciliegie speziata](#)

PREPARAZIONE

1 Lavate bene le ciliegie.



2 E snocciate.



3 In una casseruola mettete l'acqua e le ciliegie.



4 Mettete sul fuoco e fate bollire.



5 Spegnete e trasferite nel frullatore con tutta l'acqua.



6 Aggiungete il succo di limone.



7 Frullare bene il tutto e rimettete nella casseruola.



8 Portate a bollore.



9 Aggiungete lo zucchero.



10 Mescolare bene e fate cuocere per 30 minuti.

Nel frattempo sterilizzate il barattolo. Fate bollire per 20 minuti.



11 Mettete il barattolo col coperchio ad asciugare sopra un panno pulito.

Non appena la marmellata è pronta non vi resta che invasare magari servendovi di un imbuto con foro largo. Chiudete il barattolo e fate raffreddare il barattolo capovolto in questo modo creerete il sottovuoto.

