

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Marmellata di fragole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di fragole raccolte ben mature
- 1 kg di zucchero
- 1 o 2 limoni.

PREPARAZIONE

1 Pulire e lavare le fragole; metterle intere in una casseruola con lo zucchero e il succo dei limoni.

Fare cuocere a fuoco moderato finché il composto non avrà assunto l'aspetto di una marmellata.

Versare il prodotto bollente nei vasi di vetro, preventivamente sterilizzati, riempiendoli fino ad 1-2 centimetri dall'imboccatura.

Ripulire con cura i bordi e applicare le capsule, chiudendo con decisione.

- 2 Al fine di creare il sottovuoto, capovolgere i vasi, appoggiandoli su una superficie non troppo fredda e lasciarli in tale posizione per 5-10 minuti, per poi farli raffreddare naturalmente.