

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di lamponi di Nigella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Lamponi e zucchero in ugual peso.

PREPARAZIONE



- 2 Mettere i lamponi e lo zucchero in due pirofile da forno e cuocere a 180° per 20 minuti.



- 3 In un'altra ciotola travasare prima i lamponi e poi lo zucchero facendo molta attenzione perché saranno molto caldi.



- 4 Dare una mescolata vigorosa e formare così la confettura.



5 Da gustare anche con pane e burro.

6 Si conserva in frigorifero per una settimana, dieci giorni.