

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di mele con pectina fatta in casa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di mele sbucciate
- 1
- 5 kg di zucchero semolato
- 1 limone spremuto
- 1 bicchiere di pectina casalinga.

PREPARAZIONE

- 1 Ecco la pectina realizzata in casa ed imbottigliata.



- 2 Mettere le mele tagliate grossolanamente, lo zucchero e il limone in una pentola abbastanza capace a cuocere per circa 3 ore aggiungendo a metà cottura la pectina.





3 Invasare ed accompagnare con una brioche.

