

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di melone di chiccamart

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

MELONE 200 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzettini il melone.

Mettetelo in una casseruola insieme all'acqua.



2 Fate bollire ed unite lo zucchero.



3 Fate sobbolire per 40 minuti.

Trasferite in una barattolo sterilizzato, chiudete e capovolgete il barattolo, fate raffreddare e conservate in un luogo fresco.

