

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pesche noci e una mela rossa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di pesche noci
- 1 mela rossa
- 1 kg di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una casseruola capiente le pesche noci denocciolate ma non sbucciate e fatte a tocchetti, una mela rossa sempre a tocchetti e non sbucciata ed 1 kg di zucchero semolato ed il solito pizzico di sale.



2 Cuocere per circa due ore, quindi frullare col frullatore ad immersione.



3 Versare subito la marmellata bollente nei barattoli di vetro, chiudere ermeticamente e

capovolgere per 5 minuti.





4 Quindi rimettere in posizione normale a raffreddare.

