

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di prugne al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 kg di prugne blu o gialle

900 g di zucchero

succo e scorza di 2 limoni

foglie di timo limone

erba luigia

foglie di limone o melissa.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare, asciugare, snocciolare i frutti, tagliarli a fette e disporli in una pentola o una bacinella a strati con lo zucchero, i limoni e le foglie profumate. Coprire e lasciare al fresco per 12 ore.



2 Il giorno dopo mescolare e versare la frutta in una pentola capace.

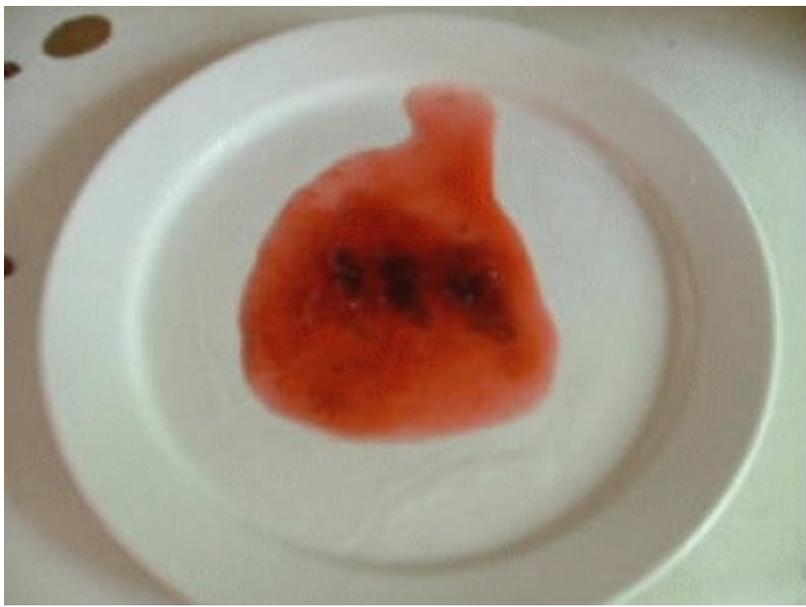




3 Cuocere per circa 2 ore.



4 Togliere la pentola dal fuoco e fare la prova piattino: versare un cucchiaino di marmellata su un piattino, far raffreddare e inclinare il piattino, se la marmellata non scivola o scivola lentamente è pronta.



5 Togliere le foglie profumate, invasare e capovolgere.



NOTE

La marmellata va conservata almeno 6 mesi, dopo di che sprigionerà tutti i suoi profumi.