

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di prugne arselline

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## PER CIRCA 8 KG DI MARMELLATA

almeno 7 kg di prugnette "arselline"

appene colte

zucchero

limone.

## PREPARAZIONE



**2** Lavare e denocciolare le prugnette, mettere al fuoco per circa 30 minuti.



**3** Passare il composto al passaverdure, pesare di nuovo le prugne e quindi aggiungere lo zucchero nella proporzione di circa 500 g per ogni kg di frutta, aggiungere il succo di 1 limone.



4 Cuocere per 1 ora mescolando e schiumando.

Invasare.

5 Questi sono barattoli da circa 2 Kg di marmellata cadauno.

NOTE