

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di prugne di Cinzia

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [360 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

PRUGNE DENOCCIOLATE 2 kg

ZUCCHERO 1 kg

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete le prugne con lo zucchero, coprite con un panno e lasciate riposare per 12 ore.



**2** Trasferite il composto in una pentola e portatelo a bollore, quando raggiunge il bollore abbassare la fiamma e fate sobbollire per 5 -6 ore (dipende da quando sono mature le prugne, più sono mature meno tempo impiegheranno a cuocere).

Quando la marmellata è pronta trasferitela ancora bollente nei barattoli sterilizzati, chiudete con il coperchio e capovolgete, lasciate raffreddare così (questo permetterà la formazione del sottovuoto).

Conservare in luogo fresco.

