

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di susine con zucchero di canna e cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 kg di susine
2 kg di zucchero di canna
2 stecche di cannella
2 mele.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Snocciolare le susine e metterle a macerare una notte con lo zucchero e la cannella.



3 Cominciare la cottura. Dopo mezz'ora togliere la cannella, aggiungere le mele a pezzetti.



4 Togliere la pentola dal fuoco, sminuzzare tutto con il minipimer.



5 Rimettere sul fuoco.



6 Cuocere 2 ore, mescolando spesso, sul fuoco al minimo, finché non diventa densa.



7 Il volume iniziale andrà diminuendo via via che si va avanti nella cottura.



8 Invasare e sterilizzare per una ventina di minuti.



Si conserva per 3 o 4 anni.

NOTE