

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 kg di zucchine
il succo di 6 limoni
buccia grattugiata di 3 limoni
1
5 kg di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco le zucchine utilizzate per questa ricetta:



2 Ecco, invece, i limoni:



3 Grattugiare la buccia di 3 limoni e mettere da parte.

Grattugiare le zucchine e metterle in una pentola a bordi alti.

Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni.

Portare a bollore e poi abbassare la fiamma a livello medio e lasciar cuocere per almeno 1 ora mescolando di tanto in tanto.



4 La zuccina rilascerà il suo liquido e la marmellata sembrerà molto acquosa.

Mano a mano che cuoce i liquidi si riassorbono, dopo oltre un'ora ci sarà ancora circa metà del liquido. Non importa, prendere il minipimer e frullare il tutto.



5 Rimettere sul fuoco e aggiungere la scorza di limone.



6 Adesso il liquido si restringerà molto più velocemente e visibilmente.

Ci vorranno circa altri 20 minuti, ma effettuare comunque la prova della goccia sul piattino.

Spegnere, invasare velocemente



7 e capovolgere.



8 Coprire i barattoli con un panno morbido per rallentare il raffreddamento.