

MARMELLATE E CONSERVE

## Marronita

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [120 min](#)    COTTURA: [90 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

5 kg di marroni  
2 stecche di vaniglia  
circa 3 kg di zucchero.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate bollire i marroni.

Fate raffreddare e puliteli privandoli sia della buccia esterna sia della pellicina marrone che li riveste.

Pesate i marroni e metteteli nel mixer, frullare e metteteli nella pentola, aggiungete lo stesso peso di zucchero e le stecche di vaniglia tagliate longitudinalmente.

Fate bollire.



**2** E fate cuocere per 1 ora e mezza.





3 Trasferite la marmellata nei barattoli sterilizzati, chiudeteli capovolgeteli e lasciateli raffreddare.



4 Conservare in luogo fresco.