

MARMELLATE E CONSERVE

## Melone allo sciroppo e limone verde

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

500 g di polpa di melone  
100 g di zucchero  
1/2 limone verde  
1 bacello di vaniglia  
semi di anice stellato  
menta fresca (facoltativo).

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Tagliare a pezzetti la polpa di melone privata di scorza, semi e filamenti.



**3** In una casseruola, portare ad ebollizione un litro di acqua, aggiungere lo zucchero, il succo del limone filtrato, due o tre semi di anice stellato e la bacca di vaniglia aperta a metà per il lungo.



- 4 Lasciar bollire per qualche minuto, aggiungere i pezzetti di melone e togliere subito dal fuoco.



- 5 Lasciar riposare il melone nello sciroppo per 5 - 10 minuti, poi sgocciolarlo e farlo asciugare su carta da cucina.



- 6 Mettere i pezzetti di frutta nei vasi, aggiungere qualche fogliolina di menta e pezzetti di scorza di limone verde.



- 7 Riportare ad ebollizione lo sciroppo di cottura e filtrarlo.





8 Versare lo sciroppo sul melone per circa 3/4.



9 Chiudere ermeticamente i vasi, coprirli d'acqua fino a superarli di 4 - 5 centimetri e sterilizzarli per circa 30 minuti. Lasciarli raffreddare nell'acqua e poi riporli in un luogo buio e asciutto.

Lasciar riposare per 3-4 settimane prima di consumare il melone.

Durata 4-5 mesi.

