

MARMELLATE E CONSERVE

## Pectina casalinga

---

LUOGO: Europa / Italia

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

molto facile

---



### INGREDIENTI

mele

succo di 1 limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Il giorno prima spremere un limone in una terrina dove riporre anche le buccie delle mele.

Ecco le mele utilizzate:



**2** Conservare gli spicchi di mela puliti con un po' di succo di limone per consumarli nei giorni seguenti.

Mettere tutti i torsoli e le bucce (600 g circa) in una pentola coprendoli con acqua. Far bollire coperto per 40 minuti, dopodiché filtrare il tutto con un passino e dei tovaglioli in un'altra pentola.

Passate circa 12 ore, riaccendere il gas e far restringere il liquido fino ad ottenere un terzo di quello iniziale.

Si ottiene circa 210 g di succo di mela asprigna.

Versare questo liquido marroncino in barattolini con coperchi sterilizzati e far bollire con degli stracci per 1 ora.

