

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zuccata

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

3 kg di zucca

1

5 kg di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite la zucca togliendo la buccia e i semi, dividetela a grossi pezzi e lessatela in acqua bollente; scolatela e lasciatela a bagno in acqua fredda per diverse ore, cambiando l'acqua un paio di volte.

Passato questo tempo, fate asciugare in forno tiepido i pezzi di zucca e passateli al passaverdure. Mettete in una pentola la pasta così ottenuta, assieme ad un egual peso di zucchero; quindi cuocete, rimestate ogni tanto, fino ad ottenere una marmellata da conservare in barattoli di vetro, come di consueto.