

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di cachi, noci e mandorlato

di: *Eloisa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

- 1 kg di cachi maturi (peso della polpa)
- 500 g di zucchero
- 100 g di noci sgusciate
- 40 g di mandorlato di Cologna Veneta
- 1 limone
- 1 busta di fruttapec.

PREPARAZIONE



- 2 Sbucciare i cachi salvando quanta più polpa possibile, spezzettare grossolanamente le noci ed il mandorlato, spremere il limone e mescolare lo zucchero con il fruttapec.



- 3 Mettete la polpa di cachi in una casseruola dai bordi alti e aggiungere lo zucchero con il fruttapec ed il succo di limone.



4 Mescolare e fate scaldare il composto.

Prima che cominci a bollire aggiungete le noci tritate.



5 Fate bollire a fuoco vivo per 5 minuti.

Aggiungete nella confettura che bolle il mandorlato, e far cuocere per 1 minuto al massimo, non di più altrimenti il mandorlato si scioglierà.



- 6 Versate nei barattoli sterilizzati in forno a 100°C per 40 minuti e bollenti, chiudere bene, voltare a testa in giù e fate riposare 1 notte.

