

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di melone e ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELONE senza buccia - 170 gr
CILIEGIE SNOCCIOLATE 170 gr
ZUCCHERO (se si preferisce una confettura dolce potete aumentarlo fino a 340 g) - 280 gr
VANILLINA 1 bustina
CHIODI DI GAROFANO 2
PEPERONCINO secco -

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer mettete la frutta e frullare bene, trasferite in una pentola e aggiungete lo zucchero, la vanillina, i chiodi di garofano, ed il peperoncino, mescolare e fate cuocere per 25 minuti, il composto deve sobbolire.

Travasate, togliendo il peperoncino ed i chiodi di garofano, nei barattoli sterilizzati, chiudete e capovolgeteli, fateli raffreddare e conservate in luogo fresco.



2 scusate la foto mossa .

NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire, insieme ai coperchi, per 20 minuti e fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.