

MARMELLATE E CONSERVE

Fragole con lo zucchero

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

fragole
zucchero q.b.
barattoli di vetro a chiusura ermetica.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire le fragole e sistemarle ben pressate, ma senza schiacciarle, nei barattoli.



3 Spolverizzare le fragole con 2 o 3 cucchiaini di zucchero per ogni barattolo (valutare la quantità di zucchero in base alla grandezza del barattolo) e chiudere bene.



4 Mettere i barattoli nella pentola per la sterilizzazione e coprirli di acqua, metterli sul fuoco e calcolare 20 minuti da quando inizierà a bollire.

Trascorso questo tempo, togliere la pentola dal fuoco e lasciare raffreddare i barattoli nell'acqua.

Riporre i barattoli in un luogo fresco e asciutto.

