

MARMELLATE E CONSERVE

Gelatina di basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FOGLIE DI BASILICO freschissime - 50 gr

SUCCO DI MELA LIMPIDO (nettare o distillato) -

ZUCCHERO 1 kg

SUCCO DI LIMONE limoni - 2

PREPARAZIONE

1 In una pirofila mettete lo zucchero e fatelo scaldare nel forno al minimo per 10 minuti.

Mettete in una casseruola lo zucchero, il succo di mela ed il succo dei limoni e fate sciogliere lo zucchero a fuoco dolce, a questo punto aggiungete le foglie di basilico pulite ed asciutte, fate sobbollire per 10 minuti, dovrete mescolare bene.

Fate la prova del piattino: mettete un poco di gelatina in un piattino, se questa si coagula

subito la gelatina è pronta altrimenti continuate la cottura.

Filtrare la gelatina ed invasatela nei barattoli sterilizzati, chiedeteli, capovolgeteli e fateli raffreddare.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.



NOTE

Per sterillizzare i barattoli fateli bollire, con i coperchi, per 20 minuti poi fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.