

MARMELLATE E CONSERVE

Gelatina di pompelmo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 pompelmi
4 mele renette
zucchero lo stesso peso dei pompelmi e delle mele. 500 ml di acqua
6 cucchiaini di whisky.

PREPARAZIONE



2 Sbucciare e tagliare a pezzi i pompelmi e le mele.

Metteteli con l'acqua in una pentola di rame.



3 Cuocere finchè le mele si sono spappolate.

Passate la frutta o con il passaverdure o con un canovaccio.



4 Se usate il canovaccio legatelo, appendetelo e fate sgocciolare sopra una ciotola.



5 Pesate il succo e mettete la stessa quantità di zucchero.

Rimettete sul fuoco e cuocete a fuoco vivace facendolo bollire.



6 Quando comincia ad addensare, trasferite nei barattoli sterilizzati, tenete il composto in caldo mentre lo invasate perchè tende a gelificare velocemente.

In ogni vasetto aggiungete 1 cucchiaino di whisky.

