

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di amarene

di: *Cinzia*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di amarene

50 g di zucchero (moltiplicare le dosi in base alla quantità di amarene disponibili).

Se vi piace fare da voi tutto, ma proprio tutto, la ricetta che non dovete in alcun modo perdere è questa della marmellata di amarene. Semplice da fare vi sorprenderà di certo per la sua bontà. Essendo poi molto versatile sta praticamente bene con tutto!

PREPARAZIONE

1 Togliere il picciolo alle amarene e denocciarle.

Metterle in una pentola con lo zucchero ed iniziare a cuocere a fuoco lento fino a quando si è rappresa.

Dopo una prima bollitura, frullare buona parte delle amarene in modo che diventino quasi tutta polpa, versare la marmellata bollente nei vasi sterilizzati, chiudere con il tappo e capovolgere il vaso.

Ecco il risultato.

