

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di banane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di banane
550 g di zucchero
il succo di 1 limone
mezzo bicchiere di acqua.

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete l'acqua con lo zucchero.



3 E fatelo bollire per 4 minuti.

Sbucciare le banane e passatele al setaccio, irrorate con succo di limone.



4 Versare il composto nello sciroppo.



5 Fate sobbollire la marmellata a fiamma bassa rimescolando spesso per evitare che si attacchi.



6 Cucinare per 15 minuti circa.

Versate nei barattoli sterilizzati.



7 Cospargete la superficie con un poco di zucchero, chiudete e fate bollire i barattoli per 10 minuti e fateli raffreddare nell'acqua.

Questa marmellata si conserva per 1 mese massimo.

