

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di ciliegie

di: *chiccamart*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

200 g di ciliegie  
200 g di zucchero  
100 ml di acqua  
il succo di mezzo limone.

La marmellata di ciliegie è buona sempre ed è decisamente molto versatile! Un grande gusto racchiuso in un barattolo. Farla in casa poi è decisamente una grande soddisfazione ed è per questo che vi invitiamo a realizzare questa ricetta, provatela!

Se amate questa frutta, ecco per voi altre ricette con le ciliegie buonissime!

[ciliegie fritte](#)

[muffin alle ciliegie](#)

[crostata con ciliegie](#)

# PREPARAZIONE

1 Lavate bene le ciliegie.



2 E snocciate.



3 In una casseruola mettete l'acqua e le ciliegie.



4 Mettete sul fuoco e fate bollire.



5 Spegnete e trasferite nel frullatore con tutta l'acqua.



6 Aggiungete il succo di limone.



7 Frullare bene il tutto e rimettete nella casseruola.



8 Portate a bollore.



9 Aggiungete lo zucchero.



**10** Mescolare bene e fate cuocere per 30 minuti.

Nel frattempo sterilizzate il barattolo. Fate bollire per 20 minuti.



**11** Mettete il barattolo col coperchio ad asciugare sopra un panno pulito.

Non appena la marmellata è pronta non vi resta che invasare magari servendovi di un imbuto con foro largo. Chiudete il barattolo e fate raffreddare il barattolo capovolto in questo modo creerete il sottovuoto.

