

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di more

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MORE di rovo -
ZUCCHERO

Se amate fare da voi tutto, ma proprio tutto, non perdetevi questa ricetta squisita! La marmellata di more è davvero semplice e vi permetterà di mettere in barattolo tutta la bontà di questo frutto selvatico che magari avete la fortuna che vi cresca in cespugli spontanei vicino casa vostra!

Buona sul pane, perfetta nelle creme e nei dolci, si sposa benissimo ad esempio per essere usata su crostate rustiche e friabili. Provate questa confettura e se cercate altre ricette di marmellate ecco qui di seguito altre idee:

marmellata d'arance

marmellata di peperoni rossi

Preparazione

- 1 Mettere le more sul fuoco, cuocere qualche minuto finché siano spappolate.



- 2 Passare al passaverdure più volte per eliminare i semi.



- 3 Pesare il passato rimettere sul fuoco aggiungendo lo zucchero in proporzione: per 500 g di passato calcolare 350 g di zucchero.



4 Cuocere fino al raggiungimento della giusta consistenza.



5 Versare la marmellata calda nei vasetti. Sigillare e far raffreddare.

