

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di more classica

di: *CookManu*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

MORE 1 kg
ZUCCHERO 400 gr
LIMONE il succo - 1

Eccellente nei dolci, perfetta sul pane o sulle fette biscottate la ricetta della marmellata di more è proprio facile e buonissima, perfetta per chi vuole provare a realizzare una conserva eccellente con le proprie mani. Ecco la ricetta perfetta!

PREPARAZIONE

1 Lavare le more ed asciugarle. Metterle in una pentola con $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua.



- 2 Lasciare cuocere per circa 10 minuti a fuoco vivace, lasciare intiepidire e passare le more con il passaverdura.





3 Ecco come deve risultare il composto.



4 Versare il composto ottenuto in una pentola, aggiungere il succo di limone, lo zucchero e mescolare bene.



- 5 Far bollire a fuoco dolce per 40 minuti mescolando spesso e schiumando per eliminare il residuo che emergerà in superficie.

Al termine, versare la marmellata calda in vasetti di vetro sterilizzati e chiudere ermeticamente.

