

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di prugne di Cinzia

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *360 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

PRUGNE DENOCCIOLATE 2 kg

ZUCCHERO 1 kg

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete le prugne con lo zucchero, coprite con un panno e lasciate riposare per 12 ore.



**2** Trasferite il composto in una pentola e portatelo a bollore, quando raggiunge il bollore abbassare la fiamma e fate sobbollire per 5 -6 ore (dipende da quando sono mature le prugne, più sono mature meno tempo impiegheranno a cuocere).

Quando la marmellata è pronta trasferitela ancora bollente nei barattoli sterilizzati, chiudete con il coperchio e capovolgete, lasciate raffreddare così (questo permetterà la formazione del sottovuoto).

Conservare in luogo fresco.

