

MARMELLATE E CONSERVE

Melone allo sciroppo e limone verde

di: *fedia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di polpa di melone
100 g di zucchero
1/2 limone verde
1 bacello di vaniglia
semi di anice stellato
menta fresca (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare a pezzetti la polpa di melone privata di scorza, semi e filamenti.



3 In una casseruola, portare ad ebollizione un litro di acqua, aggiungere lo zucchero, il succo del limone filtrato, due o tre semi di anice stellato e la bacca di vaniglia aperta a metà per il lungo.



- 4 Lasciar bollire per qualche minuto, aggiungere i pezzetti di melone e togliere subito dal fuoco.



- 5 Lasciar riposare il melone nello sciroppo per 5 - 10 minuti, poi sgocciolarlo e farlo asciugare su carta da cucina.



- 6 Mettere i pezzetti di frutta nei vasi, aggiungere qualche fogliolina di menta e pezzetti di scorza di limone verde.



- 7 Riportare ad ebollizione lo sciroppo di cottura e filtrarlo.



8 Versare lo sciroppo sul melone per circa 3/4.



9 Chiudere ermeticamente i vasi, coprirli d'acqua fino a superarli di 4 - 5 centimetri e sterilizzarli per circa 30 minuti. Lasciarli raffreddare nell'acqua e poi riporli in un luogo buio e asciutto.

Lasciar riposare per 3-4 settimane prima di consumare il melone.

Durata 4-5 mesi.

