

MARMELLATE E CONSERVE

Prugne secche snocciolate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

prugne mature ma ancora sode
acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire dell'acqua e, quando bolle, tuffarci le prugne per qualche minuto.

Attenzione si tratta solo di qualche minuto, le prugne non devono rompersi ma solo scottare la buccia. Scolarle appena si vede che la buccia è bella gonfia e sembra rompersi.



2 Scolarle e, quando sono fredde, distenderle ad asciugare su delle griglie.



- 3 Se si è fortunati col tempo si possono mettere a seccare al sole, altrimenti usare il forno ventilato a 50°-60° con lo sportello semi chiuso e lasciarvele per qualche ora fino a quando sono asciutte.



- 4 Quando sono quasi pronte, ma non troppo secche, snocciolarle ad una ad una.



- 5 Poi, mettere le prugne distese sulla griglia, ancora un po' in forno per finire di seccarsi.



6 Ed ecco le prugne pronte per essere invasate.

Questa foto rappresenta come sia notevole la differenza di volume e peso tra prugne fresche e secche

10 prugne fresche = 235 g e 10 prugne secche = 55 g



7 Qui 300 g di prugne fresche e 300 g di prugne secche.



8 Invasare le prugne.



NOTE

Per conservarle meglio, quando sono pronte, metterle nei vasi di vetro pigiandole un po' e poi chiudere e sterilizzare coperti d'acqua per 20 minuti. Si conservano anche per un anno.