

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

3 kg di zucca

1

5 kg di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite la zucca togliendo la buccia e i semi, dividetela a grossi pezzi e lessatela in acqua bollente; scolatela e lasciatela a bagno in acqua fredda per diverse ore, cambiando l'acqua un paio di volte.

Passato questo tempo, fate asciugare in forno tiepido i pezzi di zucca e passateli al passaverdure. Mettete in una pentola la pasta così ottenuta, assieme ad un egual peso di zucchero; quindi cuocete, rimestate ogni tanto, fino ad ottenere una marmellata da conservare in barattoli di vetro, come di consueto.