

GELATINA DI ANGURIA

Ingredienti:

- anguria kg. 1,
- una busta di cameo fruttapec,
- zucchero 800 g.

Mondare, tagliare a pezzi l'anguria e passarne la polpa al passaverdura.

Mettere la purea in una pentola alta e mescolarvi il fruttapec.

Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.

Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 15 minuti a fuoco vivace.

Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Versare a caldo in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.

Capovolgere i vasetti per 5 minuti.