
MARMELLATA DI FRAGOLINE DI BOSCO

Ingredienti:

- 1 kg di fragoline,
- alcool o liquore a piacere,
- 700 g di zucchero.

Pulite e lavate molto velocemente le fragoline, poi fatele scoggiolare bene.

Mettetele in una capace terrina con lo zucchero.

Amalgamate bene e lasciate macerare per 15 ore.

Fate cuocere per circa venti minuti mescolando spesso e velocemente.

Invasate la marmellata ancora calda e fate raffreddare.

Potrete poi sterilizzarla per venti minuti, ma la conservazione sarà altrettanto sicura se ricoprirete ogni vaso con uno strato di zucchero imbevuto con alcol puro o liquore a piacere.

In questo caso prima di consumare la marmellata, mescolate bene.

Lo zucchero e il liquore di copertura la renderanno ancora più profumata.

Per preparare questa marmellata si potranno anche usare fragole di orto, basterà diminuire leggermente la dose dello zucchero.