

MARMELLATA DI FRUTTA MISTA

Ingredienti:

- 1 kg di frutta mista (albicocca, pesca, ciliegie, fragola e prugna),
- 700 gr. di zucchero,
- 50 gr. di succo di limone.

Scegliete la frutta sana e matura.

Se non ne conoscete la provenienza, effettuate un buon lavaggio per togliere ogni traccia di eventuali anticrittogamici. Tagliate la frutta a pezzi e togliete i noccioli, lasciando la buccia.

Se volete, potete conservare alcuni noccioli per utilizzare le mandorle interne che, aggiunte verso la fine della cottura, conferiscono un particolare sapore alla marmellata.

Mettere al fuoco in una casseruola la frutta con pochissima acqua, con il succo di limone e fate cuocere.

Se non desiderate le bucce, potete passare la frutta con il passaverdura, quando si sarà spappolata.

Aggiungete lo zucchero e prolungate l'ebollizione fino ad ottenere la giusta consistenza, tenendo sempre il fuoco moderato.

Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro appena lavati in acqua calda riempiendo fino ad un centimetro e mezzo dall'imboccatura.

Ripulite con cura i bordi e applicate le capsule, chiudendo immediatamente con decisione ma senza forzare troppo.

Capovolgete i vasi, appoggiateli su una superficie non fredda e lasciateli in tale posizione per non meno di 5 minuti, per poi farli raffreddare normalmente.