



Marmellata - [Visualizza sul sito](#)
di pippuzzu

Dal forum della pdc

marmellata - conserva

1k di frutta, 400g.zucchero

Mettere lo zucchero in un tegame, farlo sciogliere quando è sciolto mettere la frutta pulita e tagliata a pezzetti. Notate che quando mettete la frutta nello zucchero questo si indurisce, continuate a girarlo finchè non si scioglie e fate cuocere per circa 1 ora. La marmellata risulterà solida.

Versare la marmellata calda nei vasetti, puliti e sterilizzati e chiuderli ben stretti, capovolgerli e coprirli con uno straccio di lana lasciandoli raffreddare, così si forma il sottovuoto.

eCucinando.it