



Marmellata di sambuco - [Visualizza sul sito](#)
di luisa

marmellata - conserva - fiori - bacche

ricetta della mia vicina e io l'ho assaggiata
1Kg di bacche di sambuco ben mature (devono essere nere)
600/700 gr. di zucchero
il succo di un limone

Dopo aver lavato e lasciato ad asciugare le bacche, cuocerle per 10/15 minuti dolcemente.
Passarle poi al setaccio, aggiungere lo zucchero ed il succo di limone, proseguire la cottura fino alla consistenza voluta.

Si può anche utilizzare il Fruttapec perchè à sempre piuttosto liquida.
Invasare in barattoli sterilizzati.

eCucinando.it