



Prugne secche, anche senza il sole adatto - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



eCucinando.it



Prugne secche , anche senza il sole adatto?

Conserve ? prugne

Ingr.:  
prugne nere lunghe

Procedimento:

Lavare benissimo le prugne ed asciugarle.

Metterle nel MO alla max potenza (il mio arriva solo fino a 750 credo?) per 4 minuti.

Diventeranno belle gonfie, ma senza spaccare la pelle.

Metterle su una griglia, coperte da un velo di tulle, e quindi al sole di giorno e ritirarle di notte.

Se avete un sole bruciante, vi basteranno 4 giorni di questa operazione e le prugne saranno pronte.

Se invece, come da me, il sole scalda si, ma non certo al punto giusto: lasciate la griglia al sole, ma ogni volta che usate il forno in quel periodo, quando lo spegnete, mettete dentro griglia e prugne e così via? fuori al sole e forno ormai spento ma caldo.





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it