



## Marmellata di Kiwi

Kivi Reçeli



Un kg di kiwi  
1 kg di zucchero  
1 limone

- # Kiwi si lavano e si bruciano poi si tagliano dimensione di dado.
- # Kiwi preparati mettono in una pentola alla sopra si aggiunge zucchero e si coperta il coperchio dopo si mette in un posto fresco e rimane per una notte.
- # Il giorno dopo deve essere zucchero sciolto e kiwi liquidato.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio e quando iniziano a bollire le schiume si levano con il cucchiaio e il fuoco regola al basso.
- # Si cucina la marmellata finchè arriva alla coerenza.
- # Ultimamente si aggiunge succo di limone e si continua cucinare ancora per 5 o sei minuti poi se le va dal fuoco.
- # Dopo aver freddata si riempiscono nei barattoli.

Nota: La marmellata non si miscela tanto nel momento di cucina mento solamente si può miscelare per un po' nel momento di bollire.