



Marmellata di Pera

Armut Reçeli



7-8 pere d'Ankara
4-5 bicchieri di zucchero
Uno succo di limone
Un bicchiere d'acqua

Nella pentola si mette l'acqua è quando bollisce aggiungono le pere si tagliano in quattro verticale poi si levano i semi dopo si tagliano in due orizzontale.

Poi le pere si mettono dentro l'acqua bollente. Quando le pere arrivano al momento di coerenza si aggiunge lo zucchero finché arriva alla coerenza.

Per capire la coerenza ti marmellata si goccia su un piatto se goccia piano piano vuol dire che va bene.

Ultimamente si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 4-5 minuti poi si leva dal fuoco.

La marmellata si riempisce nei barattoli dopo freddata nella pentola.

Nota: Nella preparazione marmellata di pere si preferisce di usare pere d'Ankara oppure pere duri.