



Marmellata di Menta

Nane Reçeli



Tre mazzetti menta secca
1,5 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Le foglie di menta si puliscono si lavano e si filtrano quando filtra bene si mettono dentro di una pentola alla sopra si aggiunge lo zucchero puoi si schiacciano le foglie di menta con le mani così si pestano bene dopo si coperta il coperchio e si lascia ad aspettare circa per una notte.
- # Il giorno dopo alla sopra dimmi celata se aggiunge l'acqua e la pentola si inserisce solo fuoco medio si cucina finché arriva alla coerenza.
- # Aggiunge succo di limone e si pollice ancora per 5-6 minuti dopo si leva dal fuoco.
- # Si fredda nella pentola poi si riempisce nei barattoli.

Nota: Con questo sistema se possono preparare le altre marmellate.