



## Marmelatta di Malanzana

Patlıcan Reçeli



2 kg melanzane  
6-7 allume  
7 bicchieri zucchero  
7 bicchieri d'acqua  
2 limone

- # Le melanzane si tagliano e poi si sbucciano e dopo si lasciano nell'acqua salata.
- # In una pentola si mette due o tre litri d'acqua quando inizia a bollire si aggiunge allume.
- # Quando sale si scioglie si aggiungono le melanzane quando diventano morbide prendono dell'acqua fredda.
- # In questo momento zucchero e l'acqua si bollisce in un'altrapentola.
- # Le melanzane si buttano dentro lo sciroppo bollente.
- # Dopo si aggiungono i limoni si continua ancora circa per 10 minuti e poi si leva dal fuoco.
- # La marmellata si fredda nella pentola poi si riempisce nel barattolo dopo il coperchio di barattolo si chiude strettamente.

Nota: Allume serve per tenere ugualmente le forme di melanzane.