



Marmellata di Fragola

Çilek Reçeli



1 kg. di fragole dimensione piccole
1 kg. di zucchero polverato
1 succo di limone

- # Le foglie verdi delle fragole si puliscono. Poi si lavano bene senza eliminarsi il gusto, poi si filtra l'acqua.
- # In una pentola a pressione si mette metà dello zucchero. sopra si mette metà delle fragole, oltre di questo si mettono l'altra metà dello zucchero e fragola.
- # La pentola coperta si lascia ad aspettare per una notte intera .
- # Il giorno dopo si mette sul fuoco medio senza aggiungersi acqua. Durante cucinamento può essere le schiume , queste schiume si possono togliersi .
- # Nel momento di cucinamento dalla frutta si prende 1 cucchiaino e si lascia a riposare. (questo per il test) Poi la marmellata si rimette nella pentola. In questo momento se si svuota nella pentola con coerenza vuol dire che marmellata di fragola è va bene.
- # S'aggiunge succo di limone nella marmellata e si continua a bollire per 5 minuti poi si toglie dal fuoco.
- # Marmellata di fragola dopo aver fredda nella pentola si mette nel vaso. E i coperchi si chiudono strettamente.

Nota: Il motivo di usare la pentola a pressione è di essere di meno delle schiume durante bollimento di marmellata.