



## Marmellata di Albicocche

Kayısı Reçeli



1 kg. di albicocche  
1 kg. di zucchero polverato  
1 conchiglia di limone  
1 succo di limone

- # Lo zucchero si mette nella pentola a pressione. S'aggiunge acqua che supera un pò lo zucchero.
- # S'aggiungono le albicocche pulite e lavate dai semi nell'acqua sciropata e coerenzata .
- # Si bolliscono insieme sul fuoco medio per mezz'ora.
- # Si toglie dal fuoco e si lascia a riposare per una notte intera coperta con la carta.
- # Il giorno dopo si pendono le albicocche dallo sciropo e il resto di sciropo si bollisce per un pò.
- # Poi nello sciropo si rimettono le albicocche e si lascia abolire ancora per 15 - 20 minuti poi si toglie dal fuoco.
- # Il momento di togliere dal fuoco si aggiungono succo di limone e conchiglie di limone , così si bolliscono ancora per 5 minuti e poi si spegne il fuoco.
- # Marmellata si riempisce nei vasi ancora calda, dopofreddata nei vasi si copertano i coperchi dei vasi.
- # Si conservano un luogo dove non si prende la luce e fresco.

**Nota: Le marmellate non si miscelano molto per non schiaccirsi le frutte.**