



## Marmellata di Melacotogna

Ayva Reçeli



1 kg. di melacotogne  
5 bicchieri di zucchero a polverato  
1 succo di limone  
3 bicchieri d'acqua

- # Le melacotogne si lavano e si sbuciano. Si condividono in verticale a 4 pezzi. Si puliscono dai semi e si tagliano come volendo .
- # Le melacotogne si mettono in una pentola. e sopra si aggiunge 3 bicchieri di d'acqua.
- # Dopo che morbido le melacotogne s'aggiunge lo zucchero senza filtrarsi l'acqua.
- # Si cucinano le melacotogne e zucchero finchè arrivano in momento coerenza e poi s'aggiunge succo di limone.
- # Dopo che cucinato con succo di limone ancora per 5 minuti si toglie dal fuoco.
- # Marmellata si fredda nella pentola. Si mettono nei vasi asciutti. Si chiude il coperchio strettamente. Si conservano in luogo buio e asciutto.

Nota: Se volendo d'avere il colore violata si bollisce ancora un pò prima d'aggiungere lo zucchero.