



Marmellata d'Amerena

Vişne Reçeli



1 kg. di marmellata
5 bicchieri di zucchero a polverato
1 succo di limone

- # Si tolgono i rametti si lavano e si puliscono dai semi.
- # La pentola di marmellata si riempisce con amarena e con zucchero .
- # Si chiude il coperchio della pentola e si farsi aspettare per una notte intera.
- # Il giorno si cucina prima sul fuoco medio e poi sul fuoco basso finchè diventa bella omogenea. Se diventano le schiume si prendono con il cucchiaio.
- # Quando diventa coerenzata si aggiunge succo di limone e così si continua a bollire ancora per 5 - 10 minuti poi si toglie dal fuoco.
- # Marmellata dopo aver freddato nella pentola si mette nei vasi e i coperchi si chiudono strettamente poi si mettono in luogo buio e asciutto.

Nota: Durante bollimento e dopo dal bollimento non si deve spruzzare l'acqua. Se viene l'acqua straordinaria o materiale diversa si può sconvolgere il gusto di marmellata.