



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Marmellata di Cocteyl

Kokteyl Marmeladi



1 pesca
10 albicocche
10 fragole
10 prugne
15 amerene
1 kg di zucchero s polverato
1 succo di limone

- # Si lavano tutte le verdure e si puliscono dai semi, si fanno passare dal robot o macchina di purè.
- # Si mettono nella pentola e sopra s'aggiunge lo zucchero a polverato. Si cucinano sul fuoco medio con miscelare ogni tanto.
- # Il momento che inizia ad arrivare il modo coerenza il fuoco si regola basso.
- # Il momento che diventano coerenza perfetta s'aggiunge succo di limone così si cucinano ancora per 5 minuti e poi si toglie la pentola dal fuoco.
- # Si mette la carta tra pentola e il coperchio e si chiude il coperchio, s'aspetta di freddare la marmellata.
- # Dopo aver freddata si riempisce nei vasi, i coperchi si chiudono strette. Si conservano in luogo buio e senza umido.

Nota: In questa marmellata si possono aggiungere qualunque frutta, importante che il peso delle frutta non devono superarsi il peso di zucchero.