



Marmellata di Corniolo

Kızılıcık Marmelati



1 kg. di corniolo
1 kg. di zucchero a polverato
2 bicchieri d'acqua
1 succo di limone

- # I cornioli si lavano bene e si filtrano dall'acqua.
- # I cornioli si mettono nella pentola, sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua.
- # Si cucinano sul fuoco medio, finchè escono i semi dei cornioli poi si toglie dal fuoco.
- # I cornioli mezzo caldi si mettono in un setaccio e si piega bene con il cucchiaio così diventa purè . Si setaccia bene e i semi rimangano sul setaccio così finisce tutto.
- # Poi questo purè si mette nella pentola. Sopra si aggiunge 1 kg. di zucchero , si cucina sul fuoco con miscelare ogni tanto.
- # Quando diventa coerenza buio si aggiunge succo di limone e si cucina ancora per 5 minuti. Poi si toglie dal fuoco.
- # Si riempisce nei vasi mezza calda.

Nota: Corniolo durante cucinamento si diventa coerenza buio presto . Per questo motivo si deve cucinarsi controllata bene.