



## Marmellata di Corniolo

Kızılıcık Marmelatı



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 rimangono sul setaccio così finisce tutto.

# Poi questo purè si mette nella pentola. Sopra si aggiunge 1 kg. di zucchero, si cucina sul fuoco con mescolare 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.