



Marmellata di Mela

Elma Marmeladi



1 kg. di mele dure
4 bicchieri di zucchero a polverato
1 cucchiaino sale di limone
1 bicchiere d'acqua.

- # Le mele si lavano, si sbuciano, e si grattugiano con la parte grossa di grattugia.
- # Si mettono nella pentola, sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua. Si cucina sul fuoco medio per mezz'ora per diventarsi morbide.
- # Sopra delle mele cucinate si mettono lo zucchero polverato e sale di limone.
- # Poi si rinscisca sul fuoco medio, si cucina con miscelarsi ogni tanto finché coerenze.
- # La marmellata dopo che fredda nella pentola si riempisce nei vasi.

Nota: Se non c'è sale di limone in momento vicino di cucinarsi si può aggiungersi 1 succo di limone.