



Marmellata di melone

Ingredienti

1 kg di polpa di melone

500 g di zucchero

1 bicchiere di brandy

Togliere la buccia e i semi ai meloni, tagliateli a pezzetti regolari, metteteli in una capace terrina, ricopriteli con lo zucchero e lasciate macerare il tutto per una giornata mescolando ogni tanto.

Versate il melone e il succo che si sarà formato in una pentola e ponete al fuoco. Fate cuocere a fiamma molto bassa, per circa tre quarti d'ora mescolando frequentemente. Frullate la marmellata con il frullatore a immersione e rimettete a cuocere per 10 minuti mescolando delicatamente. Qualche minuto prima di spegnere aggiungere un bicchierino di brandy. Fate raffreddare già invasata poi chiudete ermeticamente e sterilizzate per 30 minuti.

Tempo: 1 ora e mezza + 1 giorno.