



Marmellata di ananas e mele

Ingredienti

600 g di ananas già pulito
400 g di mele già sbucciate
800 g di zucchero
il succo di un limone
1 busta di fruttapec 1:1

E' un periodo che ho la fissa per le marmellate, mi piace prepararne di vari tipi.

Ultimamente ho provato questa ricetta.

Chi l'ha assaggiata l'ha definita una marmellata "signorile". Non so cosa intendesse. Io la trovo semplicemente deliziosa!

Il quadro alle spalle l'ho messo perché non si dica che so solo cucinare!!!

Tagliare la frutta a pezzi, metterla in una pentola di alluminio con il succo del limone e portare a bollire.

A questo punto aggiungere lo zucchero e la busta di fruttapec e far cuocere il tempo necessario.

Dalla bollitura di solito bastano dai 3 ai 5 minuti. Versarne un cucchiaino su un piattino e se non cola è pronta.

Versare bollente in vasetti sterilizzati ed in cui avrete passato del whisky, anche sotto il tappo.

Tenere capovolti fino a quando non si raffredda.