

Marmellata di cachi e pere



Ingredienti

1 kg di cachi sbucciati e privati dell'osso
mezzo kg di pere (io ho messo le sant'andrea sbucciate)
una mela
1 kg di zucchero
succo di limone
mandorle a lamelle a piacere

Riunire la frutta in una pentola con il succo di limone e far asciugare l'acqua in eccesso dopodiché aggiungere lo zucchero e far cuocere, sterilizzare i barattoli e quando la marmellata è pronta unire, per chi lo desidera, le scaglie di mandorle.

Infine riempire i vasetti, capovolgerli e tenerli al caldo fino a che non saranno freddi oppure cuocere a bagnomaria.