

Marmellata di Cedro



Ingredienti

- cedri 1 kg
- Zucchero semolato 500 g.

Ottima per accompagnare formaggi, oltre che per farcire crostate.

Metodo

Passo 1

Lavare con cura i cedri e lasciarli a bagno per 1 giorno intero, cambiando l'acqua 3-4 volte.

Passo 2

Tagliare a spicchi, eliminare i semi e tritare polpa e scorza. Trasferirla in un tegame con lo zucchero e lasciar riposare un'ora.

Passo 3

Trascorso questo tempo metterla sul fuoco e fare addensare a fiamma bassa per circa mezz'ora mescolando.

Passo 4

La conserva ha raggiunto la consistenza giusta quando mettendola in un piatto inclinato non colerà. A questo punto versarla in vasetti sterilizzati, con chiusura ermetica.

Passo 5

Tappare, sterilizzare e lasciarli raffreddare coperti, prima di metterli in luogo buio ed asciutto e la marmellata di cedro è pronta.