



ilricettariodibianca.com

Marmellata di Melagrana

La marmellata di melagrana è sicuramente fuori dell'ordinario, ma è molto delicata e si accompagna bene con i formaggi morbidi.

[ingredienti]

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Scegliete delle melagrane mature, tagliatele e separate per bene i semi dalla pellicola bianca che non va utilizzata.

Step 2

Mettete i semi in un passaverdure e schiacciateli bene per ottenere la maggior quantità di succo

Step 3

Pesate il succo, unitevi la metà di peso di zucchero e mettete quindi sul fuoco

Step 4

Portate a bollitura e lasciate poi cuocere a fuoco vivace fino a quando versando una goccia su un piatto si rapprenderà velocemente.(40 minuti circa)

Step 5

Togliere dal fuoco e invasetela ancora calda fino ad 1 cm dal bordo del vaso, e mettete il coperchio ermetico.

Step 6

Sterilizzate i vasetti a bagnomaria per 25 minuti, lasciate raffreddare nella pentola e riponeteli in dispensa, la marmellata di melagrane è pronta.