



Marmellata di mele

Ingredienti

1 kg di mele già pulite

500 g di zucchero

il succo di 1 limone

E' ottima da usare all'interno dello strudel.

Sbucciare le mele e tagliarle julienne con l'apposito passaverdure.

Unire lo zucchero e cuocere il tutto in una capiente pentola alta e antiaderente rimestando di continuo.

Fare la prova del piattino per verificare che la marmellata sia diventata della giusta consistenza, ovvero far cadere una goccia di composto caldo su un piatto tenendolo inclinato, se la goccia non scivola via rapidamente e si solidifica in fretta la marmellata è pronta.

Levare dal fuoco, aggiungere il succo del limone e rimestare per bene.

Invasare caldissima in vasetti di vetro (puliti, asciutti e sterilizzati), chiudere bene e capovolgerli per sterilizzare al meglio la capsula di apertura.

Ricetta di **DARIUZZA**