



Marmellata di mirtilli selvatici

Ingredienti

1 kg mirtilli

500 g zucchero

Ottima per le crostate!

Lavare rapidamente i mirtilli in acqua fredda.

Frullarli e metterli in una pentola alta.

Aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco medio mescolando.

La marmellata ha raggiunto la consistenza giusta quando mettendola in un piatto inclinato non colerà.

A questo punto versarla in vasetti sterilizzati con chiusura ermetica e tappare.

Avvolgere i vasetti in strofinacci e fate bollire per 25-30 minuti secondo la grandezza dei vasetti, lasciarli raffreddare nell'acqua prima di metterli in dispensa.

Così sterilizzati si conserveranno a lungo.

E' buona anche con i mirtilli coltivati.