



ilricettariodibianca.com

Marmellata di pere cannarute

Nel dialetto del mio paese cannarute vuol dire golose e questa marmellata di pere è golosa per davvero. Ottima per la colazione e per farcire crostate.

Ingredienti

pere 1 kg
zucchero 400g
cacao amaro 1 bustina
vaniglia 1 bustina
noci spezzettate 100g
brandy 3 cucchiari

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Mettere le pere tagliate a pezzi in una pentola, aggiungere lo zucchero e la vanillina e lasciar riposare qualche ora. Trascorso questo tempo cuocere a fuoco medio mescolando.

Step 2

Dopo 25 minuti frullare con un frullino ad immersione, aggiungere il cacao e le noci e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Step 3

Quando, versandone un cucchiaino su un piatto, il composto scorrerà lentamente, la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza e sarà pronta, aggiungere il brandy, far evaporare e invasarla ancora calda fino ad 1 cm dal bordo del vaso e mettete il coperchio ermetico.

Step 4

Avvolgere i vasetti in strofinacci e far bollire per 25 /30 minuti secondo la grandezza dei vasetti. Così sterilizzati si conserveranno a lungo.