



## MARMELLATE

## Marmellata di susine e noci



1 MARMELLATA DA 20 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

45 MIN



CALORIE

100K

NOTE

2 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

1.2 Kg di Susine

20 gherigli di Noci

1 Limone bio

1 Anice stellato

300 g di Zucchero di canna

## Preparazione

- Lavate molto bene le susine, tagliatele a metà eliminando il nocciolo.
- Riducete le susine a tocchetti.
- Trasferite le susine in una ciotola, aggiungete il succo di limone filtrato e un poco della sua scorza grattugiata, l'anice stellato, lo zucchero e mescolate con un cucchiaio di legno.
- Coprite la preparazione con della pellicola alimentare e lasciatela macerare per circa 2 ore in luogo fresco.
- Trascorso il tempo indicato, eliminate l'anice stellato, trasferite le susine insieme al liquido prodotto e al succo di limone in una pentola in acciaio inossidabile e cuocetele per circa 35 minuti a fuoco dolce.
- Spegnete il fuoco, aggiungete le noci (se preferite potete spezzettarle), mescolate e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa, prelevando la schiuma che si formerà sulla superficie con una schiumarola e rimestando spesso. Se il liquido non dovesse bastare, aggiungete un po' di acqua.

- Quando la marmellata avrà raggiunto la densità desiderata, spegnete e mescolate.
- Trasferite la marmellata ancora calda nei vasetti sterilizzati.

Rossana Secchi

## I consigli di Rossana

---

- Per sterilizzare i vasetti e mettere sotto vuoto le confetture.
- Non preoccupatevi se a fine cottura la marmellata risulta molto fluida. Una volta raffreddata si addenserà assumendo un aspetto gelatinoso. La marmellata sarà pronta quando una goccia posta su un piatto inclinato si solidificherà senza colare.
- La dose di zucchero può essere variata a seconda dei gusti ma tenete presente che più zucchero aggiungerete alla marmellata, tanto più a lungo si conserverà.