Marmellata di prugne

Portata: Marmellate	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 2 kg pesche susine nere
- 600 gr zucchero semolato Despar
- 1 limone non trattato
- 3 vasetti 4 stagioni Bormioli da ml.250 o a vs. scelta

Preparazione

1 - Lavate e togliete il nocciolo alle prugne, tagliatele a pezzetti fino a raggiungere 1 kg. di polpa (il resto mangiatelo !!).

2 - Mettete la frutta in una pentola piuttosto capace perchè durante la bollitura aumenta di volume,

3 - aggiungete il succo del limone e mescolate.

4 - Pesate lo zucchero ed aggiungetelo alle prugne (volendo potete preparare le prugne la sera prima e lasciarle a macerare con lo zucchero per tutta la notte),

5 - se invece fatte tutto lo stesso giorno, amalgamate per bene frutta e zucchero e mettete il tutto sul fuoco.

6 - Mescolate sempre in modo da far sciogliere lo zucchero, e lasciate cuocere, a fuoco medio, almeno per 40 minuti, la marmellata sarà pronta quando avrà raggiunto la consistenza giusta...fate sempre la famosa prova del piattino...versate un cucchiaino di marmellata e lasciatela raffreddare per qualche minuto...inclinate il piattino e se scivola a fatica, si è addensata al punto giusto,

7 - Quando ha raggiunto la consistenza voluta, spegnete il fuoco e versate la marmellata bollente nei vasetti, chiuderli immediatamente e capovolgerli, lasciandoli così per alcuni minuti coperti da un canovaccio, rigirare poi i vasetti e una volta freddi riporli al fresco e lontano dalla luce.

8 - Ottime colazioni a tutti... da DeSPAR!!!