

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Marmellata di zucca

...per finire la zucca ho fatto....marmellata!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
8 persone



Tempo
90 minuti

Ingredienti

- Zucca - 1500 g
- limone - 1 grande
- mela - 1
- zucchero - 700 g

Preparazione

Se volete fare questa marmellata, dovete farla prima che le zucche finiscano!!!! Prendete un bel pezzo di zucca, lo pulite dai semi e dalla buccia coriacea. Fatela a pezzettoni, a vostro piacimento. In un pentola d'acciaio mettete la zucca così preparata e aggiungete lo zucchero. Prendete una bella mela, lavatela per bene e dopo averla tagliata in 4 parti la mettete nella pentola con la buccia e con i semi. Contiene pectina e vi farà addensare senza aggiungere altro! Lavate anche il limone, se vi è possibile usatene uno non trattato. Tagliatelo a grossi pezzi e mettetelo nella pentola. Fate cuocere a fiamma bassa per circa un'ora e mezza o 2 ore, fino a che avete la giusta consistenza. L'acqua della zucca sarà evaporata e la marmellata sarà pronta! Se volete, ora, togliete la buccia della mela e i semini. Il limone sarà diventato come un frutto candito e sarà buono da mangiare così!!!! Io l'ho lasciata a grossi pezzi perché la uso per la crostata e mi fa piacere trovare i pezzi grossi!!! Voi se volete passatela!!!!

