



Marmellata di albicocche

Nel variegato mondo di marmellate e confetture, la marmellata di albicocche è una delle preparazioni più classiche. Amata in particolare dai bambini, ha un gusto delicato e leggero che ben si sposa con un'infinita varietà di preparazioni, soprattutto dolci.



Ingredienti

- Albicocche mature 1 kg
- Zucchero 300 g

Preparazione

Prendete le albicocche e togliete il nocciolo, poi tagliatele a piccoli pezzi lasciando la buccia.

Mettete la polpa di albicocche in una terrina assieme allo zucchero, mescolate accuratamente e lasciate riposare per dodici ore.

Mettete in casseruola albicocche e zucchero e cuocete a fuoco moderato

mescolando fino a quando la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza (dopo circa 3 ore). Versate la marmellata di albicocche nei vasi di vetro ancora calda, lasciatela

raffreddare e chiudete ermeticamente, riponendo in luogo asciutto e buio.

