MACEDONIA SCIROPPATA

Ingredienti:

- albicocca,
- ananas,
- ciliegie,
- mela,
- pera,
- pesca,
- uva spina,
- un kg. di zucchero,
- 700 g. di acqua,
- succo di limone.

Scegliere della frutta ben soda e non molto matura, lavatela accuratamente e tagliatela a piccoli pezzi tranne le ciliegie e l'uva spina che lascerete intere.
Immergete i frutti via via che li preparate in una terrina di acqua dove avete spremuto il succo di limone, non meno di 70 gr per un litro di acqua.
Sgocciolate la frutta dopo averla mescolata delicatamente e ponetela in una casseruola aggiungendo per ogni kg. di polpa un litro d'acqua e 100 gr di succo di limone.
Portate a ebollizione per non meno di 5 minuti mescolando senza rompere i pezzi.
Scolate la purea lasciando sul fuoco il liquido : aggiungete lo zucchero nella proporzione di un kg. per 700 g. di liquido e riducete lo sciroppo fino a circa metà del volume iniziale.
Disponete la macedonia nei vasi e coprite con lo sciroppo fino a un centimetro e mezzo dall'orlo.
Agitate leggermente i vasi al fine di far uscire le eventuali bolle d'aria chiudete ermeticamente e fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (20 minuti) - 500 cc (35 minuti) - 1000 cc (40 minuti) - 1500 cc (45 minuti).