CONFETTURA AI 4 FRUTTI

Ingredienti:

- 500 g. di ciliegie,
- ribes rosso 200 g.,
- uva spina 200 g.,
- lampone 100 g.,
- succo di un limone,
- una busta di cameo fruttapec,
- 800 g. di zucchero.

Lavare e mondare la frutta.
Togliere il nocciolo alle ciliegie.
Tagliare la frutta a pezzetti fini, quindi metterla in una pentola alta ed aggiungervi il succo di limone.
Mescolarvi il fruttapec.
Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.
Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 15 minuti a fuoco vivace.
Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.
Capovolgere i vasetti per 5 minuti.