CONFETTURA D'ESTATE

Ingredienti:

- amarene 750 g.,
- lamponi 250 g.,
- succo di mezzo limone,
- una busta di cameo fruttapec,
- 800 g. di zucchero.

Lavare le amarene, estrarne il nocciolo e tagliarle a pezzetti fini.
Lavare, mondare e schiacciare i lamponi.
Mettere la frutta in una pentola alta ed aggiungervi il 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.