
CONFETTURA DI PESCHE E MORE

Ingredienti:

- pesche 500 g.,
- more 500 g.,
- succo di mezzo limone,
- una busta cameo fruttapec,
- 800 g. di zucchero,
- 3/4 cucchiaini di rum (a piacere).

Lavare e sbucciare le pesche, estrarne il nocciolo e tagliarle a pezzetti fini.

Lavare, mondare e schiacciare le more, quindi mettere la frutta 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 18 minuti a fuoco vivace.

Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

A piacere aggiungere 3/4 cucchiaini di rum e mescolare bene.

Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.

Capovolgere i vasetti per 5 minuti.