MARMELLATA DI FRAGOLE AL LIMONE

Ingredienti:

- 250 g di fragole,
- 200 g di zucchero,
- 1 cucchiaio di succo di limone.

Mescolate 250 g di fragole e 200 g di zucchero; dopo 12 ore passate al setaccio.
Aggiungete 1 cucchiaio di succo di limone e cuocete per 20 minuti.
Lasciate raffreddare, distribuite nei vasi e chiudete con i tappi.
La marmellata si conserva per un anno.