## ALBICOCCHE SCIROPPATE

## Ingredienti:

- albicocche,
- zucchero,
- succo di limone,
- eventuali aromatizzanti.

Scegliete delle albicocche non truppo mature, lavatele accuratamente al fine di eliminare ogni traccia di eventuali anticrittogamici, lasciando, se volete, la buccia.

Dividetele a metà o in quarti a seconda della grossezza e togliete il noccioio.

Se intorno al nocciolo i frutti presentassero delle parti scure, toglietele perché potrebbero alterare il colore della preparazione.

Nel corso di quetse operazioni immergete le fette di albicocche in acqua acidulata con succo di limone, via via che sono pulite.

In una casseruola ponete quindi i frutti sgocciolati aggiungendo per ogni kg di polpa un litro d'acqua, 50 gr di succo di limone e lo zucchero (circa 100 gr.).

Portate a ebollizione per non meno di 5 minuti, mescolando senza rompere i pezzi.

Scolate le albicocche, lasciando sul fuoco lo sciroppo fino a ridurlo a circa metà volume.

Disponete nei vasi i frutti raffreddati, badando a non superare l'altezza della base del collo dei contenitori.

Versate lo sciroppo intiepidito agitando di tanto in tanto per facilitare la salita delle bolle d'aria e coprendo del tutto le albicocche.

Fate attenzione che lo sciruppo sia a un centimetro mezzo dall'orlo.

Se lo desiderate aggiungee un pizzico di cannella o vaniglia oppure un bicchierino di maraschino per ogni vaso.

Chiudere ermeticamnte, con decisione, ma senza forzare troppo.

Fate bollire per i tempi indicati.

250cc(20 minuti)

500cc(35 minuti)

1000cc(40 minuti)

1500cc(45 minuti).

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 27 April, 2024, 07:07