
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.