

MARMELLATA DI MIRTILLI, MORE E LAMPONI

Ingredienti:

- frutta in parti uguali per un kg totale (mirtillo, mora, lampone),
- 500 gr di zucchero,
- 2 limoni.

Lavate bene i frutti e metteleli a bollire con poca acqua.

Quando si saranno amalgamati, toglieteli dal fuoco e passateli al setaccio per eliminare semi e piccioli.

Rimettete la polpa ottenuta nella casseruola, insieme allo zucchero, al succo e alla scorza grattugiate dei limoni.

Lasciate cuocere fino alla giusta consistenza della composta, mescolando perché non attacchi e schiumando.

Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati in acqua calda, riempiendo fino a un centimetro e mezzo dall'imboccatura.

Ripulite con cura i bordi e applicate le capsule, chiudendo con decisione ma senza forzare troppo.

Capovolgete i vasi, appoggiateli su una superficie non fredda e lasciateli in tale posizione per non meno di 5 minuti, per poi farli raffreddare normalmente.