

737. CONSERVE DI RIBES E LAMPONE

Per la conserva di ribes avete la ricetta della Gelatina di ribes n. 739 e questa basta. Per la conserva di lampone mettetelo al fuoco così naturale senza fermentazione e quando avrà bollito una ventina di minuti passatelo dallo staccio, pesatelo così netto dai semi e rimettetelo al fuoco con altrettanto zucchero bianco in polvere, facendolo bollire fino a cottura di conserva che conoscerete con le norme già indicatevi.

La conserva di lampone, messa in poca quantità, a me sembra che si presti più d'ogni altra per ripieno ai pasticcini di pasta sfoglia.