

MARMELLATA DI FRAGOLE

Ingredienti

- 1 kg di fragole raccolte ben mature
- 1 kg di zucchero
- 1 o 2 limoni



Preparazione

Pulire e lavare le fragole; metterle intere in una casseruola con lo zucchero e il succo dei limoni.

Fare cuocere a fuoco moderato finchè il composto non avrà assunto l'aspetto di una marmellata.

Versare il prodotto bollente nei vasi di vetro, preventivamente sterilizzati, riempiendoli fino ad 1-2 centimetri dall'imboccatura. Ripulire con cura i bordi e applicare le capsule, chiudendo con decisione.

Al fine di creare il sottovuoto, capovolgere i vasi, appoggiandoli su una superficie non troppo fredda e lasciarli in tale posizione per 5-10 minuti, per poi farli raffreddare naturalmente.