

CONFETTURA DI PRUGNE

Ingredienti

- zucchero (1000gr)
- prugne (1500gr)

Come si prepara

Lavare bene le prugne.

Tagliarle in quattro togliendo il nocciolo.

Metterle a macerare con lo zucchero per 12 ore.

Se le bucce delle prugne danno fastidio, passare il composto al setaccio.

Mettere il composto sul fuoco e cuocere a fuoco basso per 40-45 minuti.

Far raffreddare bene e mettere in un barattolo di vetro.

Difficoltà: 1

Gradimento: 3

Tags

salse, basi, marmellate, confetture, Crostate, Marmellata di prugne, confettura di prugne

