

## CONFETTURA DI ZUCCHINE

### Ingredienti

- mezzo limone
- zucchero (600gr)
- zucchine (1000gr)

### Come si prepara

Scottare le zucchine per un minuto in acqua bollente lievemente salata e acidulata con il succo di limone

Scolarle e asciugarle con cura, passandole, se necessario, in forno caldo per pochi minuti.

Tritare le zucchine e lasciarle a macerare con lo zucchero tutta la notte.

Il giorno dopo, farle cuocere, mescolando continuamente, a fuoco dolce per 20 minuti.

Far raffreddare e mettere in barattoli di vetro.

**Difficoltà: 1**

### Tags

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