

MARMELLATA DI ZUCCA GIALLA

Ingredienti

- zucchero (600gr)
- zucca
- vaniglia (1gr)
- cognac (4ml)
- succo di limone

Come si prepara

Tagliare la polpa della zucca gialla a pezzetti piccoli; aggiungere un bicchiere d'acqua con lo zucchero.

Far cuocere il composto a fiamma molto bassa, mescolando continuamente, fino ad ottenere una crema densa.

Unire il succo di limone, l'aroma di vaniglia e proseguire la cottura a fiamma moderata, mescolando bene per circa 30-40 minuti.

Incorporare alla marmellata il cognac se piace, e mescolare bene.

Versare la marmellata bollente nei barattoli di vetro sterile.

Chiudere bene i barattoli e capovolgerli.

Aspettare che i barattoli si raffreddino, quindi conservarli in frigorifero.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	160 kcal 670 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, confetture



