

LA RICETTA

Confettura di sambuco

CULTURA

25_10_2020



CONFETTURA DI SAMBUCCO

Ingredienti:

1 kg frutti di sambuco preferibilmente neri

1 kg zucchero

Il succo di un limone

In un recipiente si mettono alternandoli strati di frutta e di zucchero. Si lasciano riposare al frigo per una notte.

Passato questo tempo, si cosparge la composizione con il succo di un limone e si mette il recipiente sul fuoco basso per circa 15 minuti o fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Si continua la cottura, ma a fuoco medio, per altri 40 minuti, non di più. Si toglie la schiuma che si sarà formata e si mette la confettura bollente nei vasi di vetro scaldati in precedenza. Dopo che si sarà formata una pellicola alla superficie, si possono mettere i coperchi de vasi, che si conservano nella dispensa per un anno.