

Marmellata di ciliegie

TEMPI DI PREPARAZIONE

Preparazione	Cottura	Totale
20 minuti	1 h	1h e 20 minuti

Come fare la Marmellata di ciliegie

Prima di tutto sterilizzate i vasetti se intendete conservare per l'inverno la vostra confettura, consultando l'articolo [Come sterilizzare i vasetti di vetro](#) per una conserva in sicurezza!

poi lavate le ciliegie, asciugatele, privatele dei piccioli e snocciolatele accuratamente.

Pesatele e adagiate in una ciotola oppure direttamente nella pentola;

poi aggiungete zucchero, succo filtrato di 1 limone e 2 bucce tagliate spesse.

Infine lasciate marinare un paio d'ore:.



Poi cuocete a fuoco molto basso senza coperchio con tutte le bucce per circa 1 h. il tempo che il composto risulti corposo e faccia la "goccia" densa su una superficie:



Eliminate le bucce di limone. Se gradite passate con un passaverdure oppure con un minipimer.

Riponete in vasetti di vetro sterilizzati, con tappo twist off nuovo e perfettamente funzionante riempiendo fino a 1/2 cm dal bordo.

Capovolgete i barattoli e lasciate raffreddare a testa in giù:



Quando la vostra Confettura di ciliegie è fresca può essere gustata!

Ecco la **Marmellata di ciliegie!**



Una volta aperta, va conservata in frigo e consumata nel giro di 2 settimane. Se avete sterilizzato i barattoli potete conservarla in luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore per circa 10 – 12 mesi