Ricetta: **Marmellata di more**

Author: WWW.MISYA.INFO

La Marmellata di more è la prima conserva dell'anno, settembre è alle porte e inizio a preparare confetture e sottolio per l'inverno. I frutti di bosco sono il mio gusto preferito per fare la marmellata solo che sono difficili da reperire, io ho avuto la fortuna di cogliere qualche kg di more nei boschi durante le mie vacanze in Liguria, una volta a casa, mi sono messa all'opera per conservarne tutto il loro sapore... La marmellata di more si conserva anche un anno, se ben conservata al buio e in un posto fresco, una volta aperto il vasetto, si conserva in frigo e deve essere consumato in un paio di settimane, beh credo sia tutto, vi lascio alla ricetta, bacini.

Ingredienti per 3 vasetti:
- 1 kg di more
- 500 gr di zucchero
- 1 di limone

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 40 min + 12 ore

Procedimento per preparare la marmellata di more

Pulire e sciacquare bene le more.
Asciugare le more, metterle in una ciotola insieme allo zucchero e a 2 cucchiai di succo di limone, coprire e lasciar macerare per 1 notte.

Mettere in una pentola e portate ad ebollizione.

Se iniziasse a formarsi un po' di schiuma, toglierla con la schiumarola, poi schiacciare con un cucchiaio di legno la frutta lungo tutti i bordi della pentola.

Dopo 30 minuti di cottura, fate la prova del piattino per controllare la cottura: versare qualche goccia di marmellata su un piattino e lasciar raffreddare. Se tenendo il piattino in verticale la marmellata non cola, è pronta, altrimenti prolungare la cottura.

Sterilizzare i vasetti di vetro senza il tappo mettendoli per 15 minuti in forno a 100°C o 5 minuti nel microonde con all'interno dell'acqua.
Appena la marmellata è pronta, ancora bollente, versare la marmellata di more con un mestolo nei vasetti fino a circa 1 cm dal bordo.

Tappare i vasetti e capovolgerli, in modo tale che con il calore si sterilizzi anche il tappo.

Quando i vasetti saranno completamente freddi, capovolgerli. Riponerre quindi la marmellata di more in dispensa.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO