

Ricetta: **Marmellata di zucca**

Author: WWW.MISYA.INFO

Dopo tutte le ricette con la zucca che vi ho proposto in questo periodo, poteva mai mancare quella della marmellata di zucca? Ebbene si, ho voluto provare anche questa ricetta, devo dire che la marmellata di zucca e' ottima sia da spalmare sulle fette biscottate la mattina, ma anche adatta ad essere servita per accompagnare i formaggi, grazie al suo gusto dolce ma non stucchevole. Vi auguro un buon sabato, ci leggiamo lunedì, bacibaci

Ingredienti per 2 vasetti di marmellata:

- 1 kg di polpa di zucca
- 400 gr di zucchero
- 1 limone
- 1 cucchiaino di zenzero

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare la marmellata di zucca

Tagliate la polpa di zucca a pezzetti e cuocerla in forno a 180 per 30 minuti

Ridurre la zucca a purea e metterla in una casseruola con lo zucchero, il succo di limone e lo zenzero grattugiato.

Cuocere la marmellata di zucca a fuoco moderato per circa 30 minuti.

Terminata la cottura, mettete la marmellata dentro i barattoli e capovolgeteli.

Conservate i vasetti di marmellata di zucca in un luogo buio e fresco, in modo da conservare a lungo la vostra marmellata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO