

# Marmellata di Prugne, di Fichi e di Mirtilli



PAPPA-REALE.NET

## Marmellata di prugne

per ogni kg di prugne (al netto della buccia e del nocciolo):  
400 gr di zucchero | il succo di 1 limone

Lavare e sbucciare le prugne (io ho usato la qualità "scosciamonache" che si trovano in Umbria e in Toscana), tagliarle a metà e togliere il nocciolo. Mettere le prugne in una pentola capiente e dal fondo alto, aggiungere lo zucchero, il succo di limone, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per un paio d'ore mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati(\*\*), tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

## Marmellata di fichi

per ogni kg di fichi bianchi (al netto della buccia):  
300 gr di zucchero | la scorza grattugiata di 1 limone

Sbucciare i fichi, tagliarli a metà e metterli in una pentola capiente e dal fondo alto, aggiungere lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per una mezzora mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati(\*\*), tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

## Marmellata di mirtilli

per ogni kg di mirtilli:  
400 gr di zucchero | il succo di 1 limone | 4 g di agar agar

Lavare i mirtilli e metterli in una pentola capiente e dal fondo alto, aggiungere lo zucchero, il succo di limone, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Sciogliere l'agar agar in una tazzina di acqua e poi aggiungere al composto di frutta, fare cuocere per altri 5 minuti e spegnere il fuoco. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati(\*\*), tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

\*\* Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.