

Marmellata di anguria



Marmellata di Anguria & Cannella

PAPPA-REALE.NET 

 Per circa 600 ml di marmellata

Ingredienti

2,200 kg di anguria (al netto di buccia e semi)

550 gr di zucchero di canna

il succo di 1 limone

1/2 cucchiaino di cannella in polvere

3 cucchiaini di limoncello (facoltativo)

Procedimento

Tagliare a pezzettoni l'anguria avendo cura di togliere la buccia e tutti i semi. Mettere in una pentola capiente, aggiungere lo zucchero e il succo di limone, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per un ora e un quarto, massimo 1 ora e mezza. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Verso fine cottura aggiungere la cannella e il limoncello e lasciare cuocere ancora per qualche minuto. 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.