

# Confettura Ai Quattro Frutti

Lavare e mondare la frutta. Togliere il nocciolo alle ciliegie. Tagliare la frutta a pezzetti fini, metterla in una pentola alta ed aggiungere il succo di limone. Mescolarvi il fruttapec. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, e aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 15 minuti a fuoco vivace. Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti preriscaldati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

## Ingredienti

500 G Ciliegie  
200 G Ribes Rosso  
200 G Uva Spina  
100 G Lamponi  
1 Limone (succo)  
1 Bustina Fruttapec Cameo (pectina)  
800 G Zucchero

## Note

Preparazione: 30 minuti.