

Confettura D'estate

Lavare le amarene, estrarne il nocciolo e tagliarle a pezzetti fini. Mondare e schiacciare i lamponi. Mettere la frutta in una pentola alta ed aggiungervi 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

750 G Amarene
250 G Lamponi
1/2 Limone (succo)
1 Bustina Pectina (fruttapec Cameo)
800 G Zucchero

Note

Preparazione: 25 minuti.