

## Marmellata Di Lamponi (2)

Lavare i lamponi sotto un getto d'acqua delicato e farli asciugare all'aria aperta. Metterli in una ciotola alternando strati di frutta a strati di zucchero terminando con lo zucchero. Lasciarli a riposo per 1/2 giornata al fresco coperti con una garza. Cuocere a fuoco basso mescolando sempre finché non sia raggiunta la giusta consistenza. Schiumare e travasare in una ciotola di vetro; far riposare al fresco per 2 ore. Rimettere la marmellata nella pentola e cuocerla a fuoco bassissimo mescolando per 15 minuti. Metterla bollente nei vasi tenuti al caldo, lasciar raffreddare e chiudere ermeticamente.

### Ingredienti

1000 G Lamponi Maturi  
700 G Zucchero

### Note

Preparazione: 30 minuti.