

# Marmellata Di Lamponi

Le dosi bastano per circa 2000 g di marmellata. Pulite, sciacquate e asciugate leggermente i lamponi. Passateli al setaccio, fino ad ottenere 1000 g di purea, che metterete nella pentola con lo zucchero. Ponete la pentola sul fuoco molto basso, e, sempre girando con il cucchiaino di legno, portate a lentissima ebollizione. Schiumate in superficie e continuate molto lentamente la cottura per circa 25 minuti. Versate su un piattino inclinato una goccia di marmellata: se questa scorrerà lentamente, la marmellata sarà pronta. Versatela quindi in vasi di vetro, lasciate raffreddare, ponete un disco di carta pergamena all'imboccatura e chiudeteli ermeticamente.

## Ingredienti

1300 G Lamponi  
1000 G Zucchero

## Note

Preparazione: 25 minuti.