

# Marmellata Di Sottobosco

Lavare bene la frutta. Sgranare i chicchi di ribes e metterli in una casseruola di alluminio possibilmente antiaderente. Aggiungere 200 g di zucchero e cuocere per 5 minuti. Poi, passare il tutto al setaccio e conservare il passato di ribes a parte. Nel frattempo, mettere le more e i lamponi con il resto dello zucchero, il succo e la buccia del limone in un'altra casseruola di alluminio possibilmente antiaderente. Portare a ebollizione e unire il passato di ribes. Cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato finché la marmellata risulta addensata. Poi, togliere dal fuoco e unire il cucchiaino di miele. Mescolare bene. Versare la marmellata in vasi di vetro e chiuderli ermeticamente. Sterilizzare i vasi per 15 minuti in una pentola d'acqua bollente: sobbollirli dolcemente avvolti in un panno. Farli raffreddare nell'acqua di sterilizzazione e poi riporre i vasi ormai freddi in dispensa.

## Ingredienti

300 G More  
200 G Ribes Rosso  
200 G Lamponi  
450 G Zucchero  
7 Cucchiaini Miele Millefiori  
1 Limone (scorza)  
2 Cucchiaini Succo Di Limone

## Note

Preparazione: 30 minuti.