



## MARMELLATA DI ALBICOCHE

Si prendono 2 chilogrammi di albicocche molto fresche e mature.

Dopo averle sciacquate e snocciate, si frullano per due terzi, mentre il terzo restante si taglia a pezzi. In una pentola dai bordi alti, si mette 1 chilogrammo di zucchero appena inumidito con poca acqua, a fuoco moderato. Quando è sciolto, si immergono le albicocche e si porta delicatamente ad ebollizione, mescolando spesso con una posata di legno.

Per accelerare la condensazione della marmellata, aggiungete il succo di uno o due limoni, che serviranno anche ad accentuare il sapore ed il gusto delle albicocche.

Quando dopo 20-30 minuti la marmellata sarà cotta (ve ne accorgete facendo cadere una grossa goccia di marmellata su un piatto inclinato: se rimarrà aderente al piatto vuol dire che è della giusta consistenza, versatela ancora calda nei barattoli di vetro, puliti ed asciutti, e fatela raffreddare bene.

Chiudete ermeticamente e conservate in un luogo fresco ed asciutto.