

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE

Prendete 2 chili di albicocche molto fresche e mature.

Dopo averle sciacquate e snocciolate, frullatele per due terzi, mentre il terzo restante tagliatelo a tocchetti.

In una pentola dai bordi alti versate un chilo di zucchero appena inumidito con poca acqua, a fuoco moderato.

Quando sarà completamente sciolto immergete le albicocche e portatele delicatamente ad ebollizione mescolando spesso con una posata di legno.

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

Dopo 20-30 minuti la marmellata sarà cotta. Per provarne l'avvenuta cottura basta far cadere una grossa goccia su un piatto inclinato: se rimarrà aderente 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.