



Bimby: Marmellata di fragole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

1 kg di fragole 450 g di zucchero il succo di 1 limone

Lavare le fragole, togliere i calici verdi e farle asciugare su carta assorbente. Tagliarle a metà e metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo di limone, cuocere 30 min 100° vel 1 e 30 min temp. varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Spesso la marmellata di fragole viene utilizzata per confezionare dolci e dolcetti; perchè non provare a prepararne qualche barattolo in questo modo: tagliare le fragole e metterle in una terrina con lo zucchero e un bicchierino di alchermes. Fare riposare un paio d'ore, poi preparare la marmellata come sopra.

eCucinando.it