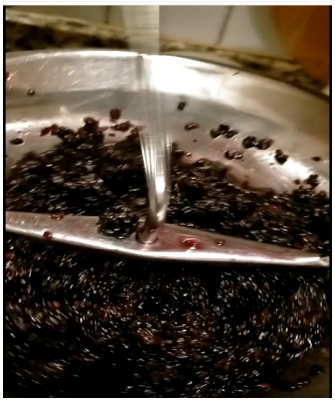
Marmellata di More

Ricetta di Tatiana Vivaldi

Ingredienti :
1kg di more
500 gr di zucchero
succo di un limone

Preparazione

Pulire bene le more da elementi vegetali e da eventuali piccoli insetti, immergerle nell'acqua e sciacquare diverse volte per togliere anche la polvere.
In una casseruola (meglio se di acciaio inox) mettere le more ,aggiungere lo zucchero , il succo di limone e metterle a riposare,senza toccarle per 36 ore.

Bollire per un'ora , un' ora e mezzo e poi passare con il passatutto per togliere bucce e semini Rimettere sul fuoco per addensare mandando ad un fuoco medio per non far caramellare lo zucchero, E' pronta quando alla prova “piattino” non scivola con la pendenza.
Invasare ancora calda nei vasetti di vetro e chiudere con tappi (nuovi!)
Poi rovesciare i vasetti su un piano e lasciare raffreddare. Verificare che il tappo sia leggermente concavo e non faccia click – clack , indice del raggiunto vuoto all'interno. Altrimenti mettere di nuovo i barattoli a sanificare (bollire).