

LA RICETTA

## Confettura di sambuco

CULTURA

25\_10\_2020



### CONFETTURA DI SAMBUCO

*Ingredienti:*

1 kg frutti di sambuco preferibilmente neri

1 kg zucchero

**Il succo di un limone**

In un recipiente si mettono alternandoli strati di frutta e di zucchero. Si lasciano riposare al frigo per una notte.

Passato questo tempo, si cosparge la composizione con il succo di un limone e si mette il recipiente sul fuoco basso per circa 15 minuti o fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Si continua la cottura, ma a fuoco medio, per altri 40 minuti, non di più. Si toglie la schiuma che si sarà formata e si mette la confettura bollente nei vasi di vetro scaldati in precedenza. Dopo che si sarà formata una pellicola alla superficie, si possono mettere i coperchi de vasi, che si conservano nella dispensa per un anno.