


Confettura di Fragole e Rabarbaro (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1

500 g fragole

500 g rabarbaro

- 1 Mondare e lavare le fragole e tagliarle a pezzettini fini. Mondare e lavare i gambi di rabarbaro, privarli dei filamenti fibrosi e tagliarli a pezzetti fini. Mettere la frutta in una pentola alta.
- 2 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco, versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: circa 3 Minuti