


Confettura di fragole e rosmarino (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



facile

 up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 1:1

1 kg fragole

1 cucchiaino di rosmarino tritato

- 1** :Lavare, mondare, tagliare le fragole a pezzettini e metterle in una pentola alta.
- 2** Mescolare il Fruttapec 1:1 con la frutta Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti