


# Confettura di fragole e rosmarino (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



facile

 up to 20 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 2:1

1 kg fragole

500 g zucchero

1 cucchiaio di rosmarino fresco

## 1 Preparazione:

Lavare, mondare, tagliare le fragole a pezzettini e metterle in una pentola alta.

2 Preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo alla frutta e portare ad ebollizione.

3 Far bollire per 2 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il rosmarino, riportare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto a fuoco vivace, sempre mescolando.

4 Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma. Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

**In pentola: 3 Minuti**