

Confettura di fragole e rosmarino (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

- 1 confezione di Fruttapec 3:1
- 1 kg fragole
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato
- 350 g zucchero

- 1 Lavare, mondare, tagliare le fragole a pezzettini e metterle in una pentola alta.
- 2 Quindi preparare la confettura con 1 busta di Fruttapec 3:1 e 350 g di zucchero. Mescolare il Fruttapec 3:1 con lo zucchero (aggiungerlo a freddo alla frutta) e portare ad ebollizione. Far bollire per 2 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere il rosmarino, riportare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto a fuoco vivace, sempre mescolando. 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: circa 3 Minuti