

Confettura di Melone e Lime (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.

- 1 Sbucciare sottilmente 3 lime e tagliare la scorza a listerelle sottili, metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco medio per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare. Spremere tutti i lime o passarli al passaverdura. Mondare il melone e passare la polpa al passaverdura e mettere la polpa in una pentola alta con le scorzette e il succo dei lime.

- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1. 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: circa 3 Minuti

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
150 ml acqua
1 kg zucchero
350 g lime (polpa di lime o di limoni verdi)
650 g melone (polpa)