

# Confettura di mirtilli aromatizzata con zenzero, anice, menta

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 kg mirtilli
- 500 g zucchero semolato
- 1 busta di Fruttapec 2:1
- zenzero
- anice stellato
- 1 ciuffetto di menta

Lava, monda i mirtilli tagliali a pezzettini e mettili in una pentola alta e passare al passaverdura con i buchi grossi.



Quindi prepara la confettura con una busta di Fruttapec 2:1 e 500 g di zucchero. Mescola il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungeli a freddo alla frutta e porta ad ebollizione.

Fai bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togli la pentola dal fuoco e mescola per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.

Valuta la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati.



cameo

Aggiungi ad ogni vasetto la spezia che hai precedentemente pesato e mescola velocemente la confettura ancora fluida. Chiudi ermeticamente e capovolgi per 5 minuti.

