


# Confettura di Pompelmi e Mandarini (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

- 1 busta di Fruttapec 2:1
- 500 g zucchero
- 600 g pompelmi
- 300 g mandarini
- 50 g mandarini (scorza)
- 50 g pompelmi (scorza)
- 150 ml acqua

- 1 Ritagliare 50 g di scorza di pompelmo e di mandarino a listarelle fini (togliendo l'albedo) e porla in un pentolino, aggiungere 50 g di zucchero e 150 ml di acqua e fare bollire a fuoco basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Passare pompelmi e mandarini al passaverdura. Mettere il passato in una pentola alta ed aggiungervi le scorzette raffreddate.

**In pentola: 0 Minuti**

- 2 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero. Aggiungere lo zucchero con il Fruttapec 2:1 alla frutta. 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**