

Confettura di Zucca (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti    media  up to 40 Min.

- 1** Sbucciare la zucca, privarla dei semi, tagliarla a fettine e metterla a cuocere per 5-10 minuti al vapore oppure in una pentola alta con 2 bicchieri di acqua.
- 2** Scolare, lasciare raffreddare bene, quindi passare la zucca al passaverdura, metterla in una pentola alta ed aggiungere il succo di limone. 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 5 minuti a fuoco vivace.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1
1 kg zucchero
1 kg zucca (già pulita)
50 ml succo di limone