

CANNAMELA

Confettura di fragole e zenzero



Ingredienti

- 800g fragole mondate e lavate
- 350g zucchero di canna
- 15g succo di limone
- 1 cucchiaino e 1/2 zenzero macinato
CANNAMELA



Porzioni
10 persone



Portata
Salsa



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In pentola



Kcal per
persona
154*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare a pezzetti le fragole.
- 2 Irrorare con lo zucchero di canna.
- 3 Completare con il succo di limone.
- 4 Trasferire le fragole in una pentola e bollirle per 35/40 min, schiumando di tanto in tanto.
- 5 Frullare.
- 6 Aromatizzare con lo zenzero macinato CANNAMELA e mescolare.
- 7 Riempire i vasetti con la confettura bollente.
- 8 Chiudere ermeticamente con i coperchi e capovolgere i vasetti in luogo riparato dalla luce, coperti con un canovaccio, fino al raffreddamento.