

MARMELLATA DI PRUGNE

Una vera delizia preparata secondo la ricetta tradizionale dell'800.

Ingredienti:

- - 1 Kg. di prugne scure
 - - 750 gr. di zucchero
-

Raccogliere le prugne appena cadute dalla pianta (mai strapparle dai rami). Generalmente le prugne incominciano a maturare verso i primi di agosto.

Lavare bene e più volte anche in acqua corrente, in modo da togliere la polvere ed eventuali corpi estranei. Se sono prugne originali maleschesi non hanno tracce di prodotti chimici, essendo maturate naturalmente.

Togliere tutti i noccioli, tagliando in due la prugna.

Mettere le prugne snocciolate in pentola. Fare cuocere anche più di un'ora.

Dopo 15 minuti dall'inizio della cottura aggiungere lo zucchero e girare bene.

Quando si vede una bella salsa, un po' spessina, togliere dal fuoco.

Lasciare raffreddare e chiudere in vasetti di vetro.

Mettere sui vasetti etichetta con il nome del prodotto e la data di confezionamento.