

## CONFETTURA DI ANANAS ALLA LIQUIRIZIA



Tempo:      Difficoltà: Media      Persone:

### INGREDIENTI

#### Ingredienti 1° parte

1 kg. di polpa di ananas  
400 gr. di zucchero  
40 gr. di succo di limone

60 gr. di zucchero  
10 gr. di pectina pura  
10 gr. di succo di limone  
2 bastoncini di liquirizia tagliati in 4 parti

### PREPARAZIONE

#### Procedimento 1° parte

Far bollire dolcemente su un pentolino con fondo spesso di rame e ricoperto all'interno di acciaio inox tutti gli ingredienti della prima parte.

#### Procedimento 2° parte

Mescolare molto bene lo zucchero semolato alla pectina e aggiungerlo agli ingredienti della prima parte fatti precedentemente bollire.

Unire tutti gli ingredienti della seconda parte e il succo di limone.

Portare tutto a 103°.

Invasare e far raffreddare.

