



CONFETTURA DI ANANAS ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti

Ingredienti 1° parte

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

Ingredienti 2° parte

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

Procedimento

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.