



## **MARMELLATA DI LIMONI AL PROFUMO DI BASILICO**

### **Ingredienti**

750 gr di succo di limone  
400 gr. di limoni a lamelle sottili  
600 gr. di polpa di mele per addensare (pectina fatta in casa)  
30 gr. di basilico  
800 gr. di zucchero

### **Procedimento**

Bollire con lo zucchero, per un paio di minuti, la polpa di mele, il succo di limoni e le foglie di basilico.

Coprire e lasciar riposare coperto per una notte in frigorifero.

L'indomani filtrare, aggiungere i limoni a lamelle e portare a fine cottura. Invasare a caldo e sterilizzare in forno (90° - 90 minuti) , conservare a temperatura ambiente lontano da luci e fonti di calore.