



CONFETTURA DI DATTERINO GIALLO

Ingredienti

Per due piccoli barattoli:

500 gr di datterino giallo non troppo maturo

250 gr di zucchero

1 piccola stecca di cannella

1 pezzetto di bacca di vaniglia

2-3 foglie di basilico fresco

2-3- foglie di menta

1 cucchiaino di succo di limone

Procedimento

Lavare e asciugare i pomodorini, trasferire in una casseruola d'acciaio (col fondo spesso), unire lo zucchero, le spezie e le erbe e il limone.

Porre sul fuoco a fiamma moderata e portare a ebollizione. Spegnerne il fuoco, coprire e lasciar riposare la confettura per tutta la notte.

Il giorno seguente rimettere la confettura sul fuoco e cuocere mezz'ora, schiumando, passare al setaccio la confettura e rimetterla sul fuoco fino a raggiungere la densità desiderata. Invasare la confettura bollente nei barattoli

sanificati, chiudere bene e capovolgere immediatamente. Far raffreddare bene prima di riporla in dispensa.