

# Marmellata di fragole

La marmellata di fragole è senza dubbio la mia preferita, dolce ma dalle note acidule è ottima per iniziare bene una giornata spalmata sulle fette biscottate. E pensare che ci vuole davvero poco per farla in casa...

---

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 45-60 minuti

Tempo di riposo: 1 notte

Dosi per: 6 vasetti

## Ingredienti

2 kg di fragole

1 kg di zucchero

succo di 2 limoni

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

1. Laviamo e mondiamo le fragole, privandole del picciolo. Con l'aiuto di uno schiacciapatate riduciamole a purea che riponiamo in una capiente pentola.
2. Aggiungiamo lo zucchero, l'estratto di vaniglia e il succo dei limoni.
3. Mescoliamo il tutto con un cucchiaino di legno e accendiamo il fornello a fiamma medio-bassa. Lasciamo cuocere per 45-60 minuti mescolando spesso.
4. Nel frattempo sterilizziamo i vasetti di vetro con dell'alcol alimentare.

5. Per verificare la consistenza della marmellata, preleviamone un cucchiaino e mettiamola in un piatto a raffreddare.
6. Spegliamo il fornello e lasciamola raffreddare. Invasiamo la marmellata di fragole e chiudiamo i vasetti col coperchio. Capovolgiamoli sottosopra in una capiente pentola che riempiamo d'acqua e metteremo sul fornello facendo cuocere il tutto per 20-30 minuti (questo processo servirà a sterilizzare il tutto). Lasciamo raffreddare i vasetti nell'acqua. Lasciamo riposare per una notte.

---

**Consigli:** La marmellata così preparata può essere conservata in dispensa per 5-6 mesi.



