



Pasticceria
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti
Via Nemorense, 179/181
00199 Roma
Tel. 06.86.32.48.14
Fax 06.86.32.48.05
pastcav@tin.it

La Ricetta del mese

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

INGREDIENTI

ALBICOCCHE MATURE (PELLIS) SBUCCIATE	1 KG
ZUCCHERO SEMOLATO	0,700 KG

PROCEDIMENTO

Per fare una marmellata superlativa necessitano frutta matura e zucchero. Sbucciate 1 kg di albicocche mature (Pellis). Fatele bollire per 10 minuti con un pochino d'acqua, scolatele e aggiungete 700 gr di zucchero semolato. Fate di nuovo bollire il tutto per 30 minuti. Appena freddo, passate il tutto al setaccio aiutandovi con un cucchiaino. Invasate e fate bollire ancora per 10 minuti in un recipiente pieno d'acqua.

DOSI CONSIGLIATE

Se invece di una marmellata di albicocche desiderate preparare una marmellata di altra frutta regolatevi di conseguenza per quanto riguarda lo zucchero da aggiungere. Consigliamo le seguenti proporzioni:

1 kg PESCHE GIALLONE* - 0,800 kg ZUCCHERO
1 kg FRAGOLONI* - 0,800 kg ZUCCHERO
1 kg MORE - 0,800 kg ZUCCHERO
1 kg POMODORI 50% ROSSI E 50% VERDI* - 0,600 kg ZUCCHERO
1 kg ZUCCA GIALLA* - 0,650 kg ZUCCHERO
1 kg MELE COTOGNE (prive del torsolo)* - 0,700 kg ZUCCHERO
1 kg PRUGNE VIOLA E BIANCHE* - 0,750 kg ZUCCHERO

* Passare il tutto al setaccio dopo avere cotto

Ricetta del mese Storia della Pasticceria
Per le vostre feste



Graphic by  Internet e comunicazione