

Confettura di mele e zenzero

Ingredienti:

4 Kg di mele a polpa soda
2 Kg Zucchero
100 g Zenzero fresco
25 cl Acqua

Procedimento:

Preparare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e lo zenzero pelato e grattugiato. Pelare le mele, tagliarle a pezzi ed unirle allo sciroppo. Cuocere per circa 40 minuti a fuoco medio mescolando e schiumando di tanto in tanto. Versare la confettura bollente in vasetti puliti e sterilizzati.

Tempo di preparazione: 2 ore

