



CONFETTURA DI PRUGNE ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

- 2 kg di prugne, private di nocciolo e tagliate grossolanamente
- 200 ml di acqua tiepida
- 2 kg di zucchero bianco semolato
- 2 cc di cannella in polvere
- 1 CC di succo di limone

PREPARAZIONE

1. Collocare le prugne a pezzi nella pentola grande e aggiungere l'acqua. Portare a ebollizione e lasciare cuocere per 10 minuti, fino a quando le prugne risulteranno morbide. Aggiungere zucchero, cannella e succo di limone e lasciare che lo zucchero si sciogla lentamente senza bollire.
2. Aumentare il fuoco e bollire la confettura per cinque minuti. Estrarre un piattino dal freezer e fare la prova (vedere l'articolo). Se il composto ancora non è gelificato e si raggrinza, continuare a bollire per altri due minuti, quindi ripetere la prova.
3. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare freddare per 15 minuti. Mescolare di tanto in tanto per evitare che i pezzi di frutta si depositino sul fondo dei vasetti. Con un mestolo trasferire la confettura nei vasetti caldi, sigillarli e lasciarli freddare.