

## Marmellata – ricetta base

*Per conservare il profumo della frutta estiva durante l'inverno, ecco la ricetta di una marmellata facile da fare e delicatamente profumata. La versione proposta è alle fragole, ma può essere preparata con qualunque tipo di frutta.*



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

400 g di fragole  
400 g di zucchero

### Istruzioni per la preparazione

1. Versa le fragole nel recipiente, inserisci il Gancio a mezzaluna e imposta la velocità di mescolamento a 1. Porta a bollore e cuoci dolcemente per 10-15 minuti. Azzera la temperatura e aggiungi lo zucchero. Continua a mescolare finché lo zucchero si sarà sciolto completamente.
2. Alza la temperatura a 120°C e lascia bollire per 5-10 minuti. Elimina la schiuma che si sarà formata in superficie, facendo attenzione che la temperatura della marmellata resti a 100°C. Se la temperatura supera 105°C, abbassa la manopola di regolazione. Quindi, controlla il punto di solidificazione. Quando la marmellata avrà raggiunto il livello di solidificazione desiderato, travasala in barattoli sterilizzati e lascia raffreddare.

Varianti:

1. Marmellata di lamponi  
Utilizza lamponi puliti.
2. Marmellata di mirtilli  
Utilizza mirtilli freschi.
3. Marmellata di albicocche  
Utilizza albicocche fresche private del nocciolo.