

CONSERVE E MARMELLATE

Confettura di cachi e pere

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Cachi	500 g
Pere	500 g
Pectina (fruttapec cameo)	1 busta
Zucchero	700 g
Limone (succo)	1

Preparazione

- 1 Mondare, spellare i cachi e metterli in una pentola alta, schiacciandoli un poco col mestolo. Mondare, sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti fini e metterle nella pentola, insieme ai cachi.
- 2 Mescolarvi il fruttapec. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, e aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.
- 3 Riportate ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 8 minuti a fuoco vivace.
- 4 Passare il tutto al passaverdura, quindi rimettere la purea nella pentola, aggiungervi il succo di limone e far bollire per 4 minuti, sempre mescolando.
- 5 Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti preriscaldati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.