

GELATINA DI RIBES



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 4 PERSONE

- 1,5 kg di ribes - succo di limone (facoltativo) - 800 g di zucchero semolato

1. Lavare e staccare le bacche del ribes. Passare 500 g con l'Extra Press, vuotare il cestello e ricominciare 2 volte la stessa operazione.
2. Mettere il succo in una pentola da marmellate. Portare e mantenere a ebollizione per 2 minuti senza smettere di mescolare.
3. Aggiungere lo stesso peso di zucchero, riportare a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 2 minuti mescolando in continuazione.
4. Togliere la schiuma che si sarà formata e versare subito la gelatina nei vasetti. Riempirli completamente, chiuderli e capovolgerli. Lasciarli raffreddare prima di metterli in frigorifero.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■