

# MARMELLATA DI FRAGOLE

ricetta proposta da Giuseppe Amaro



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 8 persone

- 500 grammi di fragole - 1/2 mela golden - 200 grammi di zucchero semolato

---

1. Lavare e togliere le foglie delle fragole
2. Sbucciare la mezza mela
3. Versare tutti gli ingredienti nella vasca in acciaio
4. Chiudere il coperchio, togliere il tappo e selezionare il programma STUFATO
5. Programmare 30 minuti , velocità 2A , temperatura 95°
6. Al termine della cottura, se preferite una marmellata fluida, potete decidere di frullare per pochi istanti con il pulse.
7. Servire fredda

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

