

## Anguria

---



### Ingredienti:

- 1kg di polpa di Anguria
- 300 g Zucchero
- 1 Limone Bio

### PROCEDIMENTO:

Tagliare a tocchetti la polpa ed eliminare i semi, trasferire il tutto in un colino ed esercitare una leggera pressione per eliminare parte del succo.

Trasferire la polpa in una ciotola, aggiungere il succo e la scorza finemente grattugiata del limone, lo zucchero, mescolare, coprire con pellicola e lasciar riposare circa 1 ora nel frigorifero.

Trascorsa l'ora trasferire il tutto in una pentola, mescolare e coprire con MC, portare a bollore a fiamma media dopodiché ridurre la fiamma al minimo e continuare la cottura per circa 40 min. girare un paio di volte durante la cottura.

Terminata la cottura spegnere il fuoco, frullare in immersione ed invasare subito, chiudere il vasetto e riporlo capovolto in un luogo fresco ed asciutto fino a totale raffreddamento. Se vi sembrerà

piuttosto liquida non preoccupatevi perchè una volta raffreddata tenderà ad addensarsi.

Lorena Vecchini