

## Composta di Prugne gialle e Anice stellato

---



### Ingredienti:

1 kg Prugne gialle  
6 fiori di Anice stellato  
1 Limone  
500 gr di Zucchero di canna  
120 gr IFIB

### PREPARAZIONE:

Lavare, denocciolare e tagliare a cubetti le prugne, metterle in pentola con lo zucchero, il succo di limone ed IFIB, aggiungere l'anice stellato e mescolare bene il tutto. Coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma bassa. Una volta raggiunta l'ebollizione proseguire la cottura per 30 min. sempre a fiamma bassa. A fine cottura rimuovere l'anice, frullare in immersione ed invasare subito.

L.V.