

CONFETTURA DI LAMPONI, CIOCCOLATO E PEPE



Tempo: Difficoltà: Media Persone:

INGREDIENTI

1 kg. di polpa di lamponi senza semi
600 gr. di zucchero
25 gr. di succo di limone

240 gr. di cioccolato amaro 75%
2 gr. di misto pepe raffinato

PREPARAZIONE

Mettere la polpa di lamponi insieme al succo di limone e lo zucchero in un tegame.
Bollire per circa 5 minuti e ritirare dal fuoco.

Aggiungere il cioccolato amaro precedentemente tritato finemente e il misto pepe; miscelare molto bene e coprire con la pellicola lasciando riposare per circa 12 ore.

L'indomani riportare a cottura per circa 10 minuti a fuoco dolce schiumando di continuo.

Invasare, capovolgere e far raffreddare.

Conservare in luogo asciutto.

