

CONFETTURA DI KAKI



Sbucciare 3 Kg. di Kaki maturi e 3 mele, farne dei pezzetti e cuocere per 10 minuti in pentola con il succo e la scorza grattugiata di 2 limoni. Frullare il tutto quindi continuare la cottura almeno per 50 min. con 1,8 Kg. di zucchero, 2 bicchierini di Grand-Marnier ed una stecca di vaniglia. Schiumare frequentemente, togliere la stecca ed invasare calda. Sterilizzare con bollitura dei vasi per 20 min.