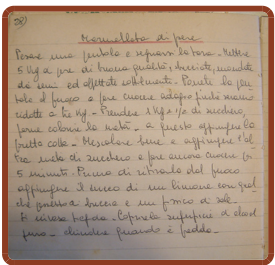
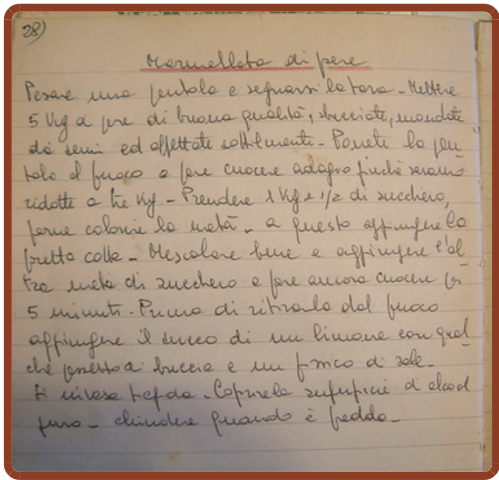


# Marmellata di pere



Documento originale

|                 |            |             |                   |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|
| Preparazione: — | Cottura: — | Porzioni: — | Difficoltà: Media |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|

## La ricetta, così come tramandata

Pesare una pentola e segnarsi la tara. Mettere 5 kg di pere di buona qualità, sbucciate, mondate dai semi ed affettate sottilmente. Ponete la pentola al fuoco e fare cuocere adagio finché saranno ridotte a tre kg. Prendere 1 kg e 1/2 di zucchero, farne colorire la metà, a questo punto aggiungere la frutta cotta. Mescolare bene e aggiungere l'altra metà di zucchero e fare ancora cuocere per 5 minuti. Prima di ritirarla dal fuoco aggiungere il succo di un limone con qualche pezzetto di buccia e un pizzico di sale. Si invasa tiepida. Coprire la superficie di alcool puro. Chiudere quando è fredda.

**Note della nonna:** Scritto a mano, con alcune abbreviazioni e termini informali. La ricetta sembra essere una trascrizione di un metodo tradizionale.