



LA MARMELLATA DI PERE DI ANTONELLA

COSA MI SERVE IN CUCINA



PENTOLA GRANDE



BILANCIA DA CUCINA



TERRINA



CUCCHIAIO DI LEGNO



COLTELLO DA CUCINA



TAGLIERE



FRULLATORE



1 (UNO) MESTOLO



5 (CINQUE) VASETTI CON COPERCHIO

INGREDIENTI (PER 5 VASETTI DI MARMELLATA)



5 (**CINQUE**) PERE MATURE



1(**UNA**) MELA



1 KG (**UN CHILO**) DI ZUCCHERO



MEZZO LIMONE

COME SI PREPARA



LAVARE LE MANI CON IL SAPONE



PRENDERE LE PERE

TOGLIERE LA BUCCIA DELLE PERE CON IL COLTELLO



TAGLIARE LA PERA A PEZZETTI CON IL COLTELLO



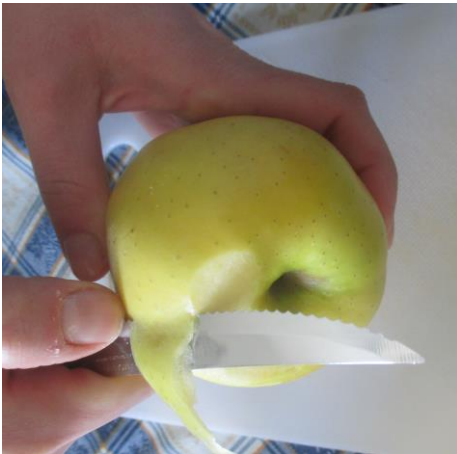
PRENDERE LA TERRINA

RIEMPIRE LA TERRINA CON ACQUA

METTERE MEZZO LIMONE NELL'ACQUA



METTERE I PEZZETTI DI PERA NELLA TERRINA



PRENDERE LA MELA

TOGLIERE LA BUCCIA DELLA MELA CON IL COLTELLO



TAGLIARE A PEZZETTI LA MELA CON IL COLTELLO

METTERE I PEZZETTI DI MELA NELLA PENTOLA CON LE PERE



SCOLARE LE PERE CON LO SCOLAPASTA

METTERE LE PERE NELLA PENTOLA GRANDE



METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO

CUOCERE PER 30 (TRENTA) MINUTI



OGNI TANTO MESCOLARE CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO



DOPO 30 (**TRENTA**) MINUTI TOGLIERE LA PENTOLA DAL FUOCO

PRENDERE IL FRULLATORE

FRULLARE LE PERE

METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO



PRENDERE LO ZUCCHERO

PRENDERE LA BILANCIA DA CUCINA

VERSARE SULLA BILANCIA 500 g (**CINQUECENTO** GRAMMI) DI ZUCCHERO

VERSARE LO ZUCCHERO NELLA PENTOLA DELLE PERE

MESCOLARE CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO

CUCINARE PER 30 (**TRENTA**) MINUTI



OGNI TANTO MESCOLORE CON IL
CUCCHIAIO DI LEGNO



TOGLIERE LA PENTOLA DAL FUOCO

PRENDERE I VASETTI

PRENDERE UN MESTOLO

METTERE LA MARMELLATA CALDA NEL
VASETTO

CHIUDERE IL VASETTO CON IL
COPERCHIO



METTERE I VASETTI CON IL COPERCHIO
APPOGGIATO ALLA TAVOLA

LASCIARE I VASETTI CAPOVOLTI PER
TUTTA LA NOTTE



COSA POSSO FARE CON LA MARMELLATA DI PERE?



FETTE BISCOTATTE CON LA MARMELLATA



PANINO CON LA MARMELLATA



**TORTA CON LA
MARMELLATA**



**CREPES CON LA
MARMELLATA**