



1 Kg di lamponi
600 g di zucchero
1 limone.

Lavate rapidamente i lamponi in acqua fredda e quindi scolateli. Collocate i lamponi puliti e ben asciutti in un recipiente di vetro o altro versandovi sopra lo zucchero e il succo di un limone. Lasciateli così macerare per almeno due ore, quindi scolateli dal loro sugo e fate addensare quest'ultimo in una casseruola possibilmente di rame non stagnato. Quando il succo dei

lamponi si è ridotto a metà, aggiungere i lamponi e, tenendoli mescolati e schiumati con un cucchiaino di legno fateli addensare. Quando la confettura è pronta toglietela dal fuoco e versatela subito nei vasi mentre è ancora calda. Chiudete ermeticamente i vasi e conservateli al buio.