# GELATINA DI RIBES



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Extra Press

---

**Ingredienti :** 4 PERSONE

- 1,5 kg di ribes - succo di limone (facoltativo) - 800 g di zucchero semolato

---

1. Lavare e staccare le bacche del ribes. Passare 500 g con l?Extra Press, vuotare il cestello e ricominciare 2 volte la stessa operazione.

2. Mettere il succo in una pentola da marmellate. Portare e mantenere a ebollizione per 2 minuti senza smettere di mescolare.

3. Aggiungere lo stesso peso di zucchero, riportare a ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 2 minuti mescolando in continuazione.

4. Togliere la schiuma che si sarà formata e versare subito la gelatina nei vasetti. Riempirli completamente, chiuderli e capovolgerli. Lasciarli raffreddare prima di metterli in frigorifero.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■