

# Marmellata di zucca

## INGREDIENTI:

500 gr. di zucca,

150 gr. di zucchero,

1/2 bicchierino di liquore all'amaretto,

un pizzico di cannella,

scorza di limone grattugiata.

La particolarità della mia marmellata è che viene fatta al microonde quindi non bisogna passare delle ore a girarla. Tagliare la zucca a dadini metterla in un contenitore x microonde e aggiungere zucchero, liquore, cannella e scorza di limone. Inserire il contenitore nel microonde impostare 800 watt e lasciar cuocere x 30 minuti circa dipente da quanta acqua contiene la zucca. Una volta cotta schiacciare la zucca o passarla con il mixer ad immersione metterla in un vasetto e poi in frigo è una marmellata da consumare in poco tempo xkè ha una percentuale di zucchero molto bassa.