

## CONFETTURA DI PRUGNE SELVATICHE ALL'ANICE STELLATO

1 chilo e 350 gr di **prugne** pesate denocciolate e tagliate a pezzetti.  
400 gr di **zucchero integrale di canna** bio equosolidale  
200 gr di **succo di dattero** concentrato bio  
1 cucchiaino di **agar agar** in polvere  
15 gocce di **olio essenziale di anice stellato**

Ho lavato, tagliato a pezzetti le prugne lasciando la buccia, buttato i noccioli (adesso arriverà qualcuno a dirmi che coi noccioli delle prugne selvatiche ci si fa un famosissimo liquore, beh io li ho buttati, nell'organico).

Ho messo in pentola le prugne con lo zucchero e il succo di dattero (è quello molto denso tipo miele che si trova nei negozi bio) e ho lasciato cuocere fino a quando lo zucchero non si è sciolto tutto, mescolando ogni tanto. A questo punto se volete toglierne un po' e mangiarvele sono buonissime, perfette per farcire delle crepes o anche per una crostata. O tiepide sul gelato.

A questo punto ho spento e lasciato riposare tutta notte. Non essendosi raffreddate non le ho messe in frigo. Il giorno dopo ho rimesso sul fuoco e cotto un'oretta, fino a quando la consistenza non è quella di una marmellata un po' liquida, ho sparso l'agar agar mescolando bene e aggiunto l'olio essenziale, cotto ancora 10 minuti e invasato.

I vasetti li avevo sterilizzati nel frattempo in forno, per un'oretta circa a 120 gradi.

