

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di nespole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

NESPOLE 700 gr

ZUCCHERO 350 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

CANNELLA pezzetto - 1

Le nespole sono un frutto tipicamente primaverile...ma da aprile fine a giugno ne trovate in grandi quantità. Una bella marmellata di nespole è il modo giusto per poterle gustare anche in estate o in altri periodi dell'anno, magari meno fruttiferi?

La marmellata è la soluzione più immediata e anche la più semplice da poter mettere in pratica. In questo caso abbiamo scelto di utilizzare zucchero in quantità pari a metà del peso della frutta, ma valutate voi come dosarlo in base alla dolcezza della frutta che avete a disposizione.

Una volta pronta potrete preparare [crostate di marmellata](#), dolcetti o utilizzarla semplicemente la mattina su di una bella fetta biscottata, magari insieme alla [confettura di ciliegie speziata](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate le nespole e tagliatele a metà per poter rimuovere i semi presenti al centro del frutto.



- 2 Assaggiare sempre il frutto per capire la quantità di zucchero da utilizzare, noi abbiamo deciso di utilizzarne metà rispetto al peso della frutta.

Unite subito alla frutta circa la metà della quantità di zucchero definita, in questo caso noi ne abbiamo aggiunto 200 g su un totale di 350 g e mettete la frutta in frigorifero a macerare coperta da pellicola per almeno 12 ore.



- 3** Trasferite le nespole con tutto il sugo che si sarà formato in una casseruola possibilmente leggera, noi abbiamo utilizzato una casseruola in rame leggero.





- 4 Accendete il fuoco e aggiungete lo zucchero rimasto, ovvero 150 g nel nostro caso. Aggiungete, se vi piace, un peperoncino piccante che avrete privato di un po' di semi e della cannella sia grattugiata che intera.





5

Mescolate e lasciate cuocere a fiamma moderata per 40 minuti. Dopo circa 20 minuti frullate la frutta per ottenere una marmellata un po' più omogenea, anche in questo caso sta a voi e al vostro gusto decidere quanto e se frullare il composto.

Se decidete di frullare così come abbiamo fatto noi, ricordatevi di rimuovere prima il pezzo di cannella ed il peperoncino, se preferite un risultato meno piccante.





6 Una volta che avrà raggiunto la densità desiderata, conservatela in barattoli a chiusura ermetica. Per fare il sottovuoto dovrete utilizzare vasi in vetro sterilizzati e dovrete versarla bollente.

Una volta riempiti metteteli sottosopra così che si possa formare il sottovuoto che consentirà una conservazione ottimale.





## CONSIGLIO

**Come faccio a capire se il barattolo ha correttamente fatto il sottovuoto?**

E' molto semplice: prova a schiacciare il tappo nel centro se non si muove allora il sottovuoto è corretto. Se, invece, il tappo fa il tipico suono "click-clak" se premuto nel centro, allora il sottovuoto non si è creato, dovrete invasare nuovamente o consumare la marmellata in un tempo inferiore.

**Come faccio a sapere quando è pronta, ovvero quando è della densità giusta?**

Le metodologie sono diverse per sapere se una marmellata è della densità giusta, la prima è quella di far colare un po' di marmellata su di un piattino, se la colata è lenta allora è giunto il momento di spegnere la fiamma e invasare.

Il secondo metodo, più scientifico, è utilizzando il refrattometro, ovvero uno strumento che estrapola il valore relativo alla quantità di zucchero presente in un composto. Per avere una marmellata che si conserve più a lungo bisogna raggiungere almeno i 65°Brix.