

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Albicocche sciroppate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

albicocca
zucchero
succo di limone
eventuali aromatizzanti.

PREPARAZIONE

1 Scegliete delle albicocche non troppo mature, lavatele accuratamente al fine di eliminare ogni traccia di eventuali anticrittogamici, lasciando, se volete, la buccia.

Dividetele a metà o in quarti a seconda della grossezza e togliete il nocciolo. Se intorno al nocciolo i frutti presentassero delle parti scure, toglietele perché potrebbero alterare il colore della preparazione. Nel corso di queste operazioni immergete le fette di albicocche in acqua acidulata con succo di limone, via via che sono pulite.

In una casseruola ponete quindi i frutti sgocciolati aggiungendo per ogni kg di polpa un

litro d'acqua, 50 g di succo di limone e lo zucchero (circa 100 g).

Portate a ebollizione per non meno di 5 minuti, mescolando senza rompere i pezzi.

Scolate le albicocche, lasciando sul fuoco lo sciroppo fino a ridurlo a circa metà volume.

Disponete nei vasi i frutti raffreddati, badando a non superare l'altezza della base del collo dei contenitori.

Versate lo sciroppo intiepidito agitando di tanto in tanto per facilitare la salita delle bolle d'aria e coprendo del tutto le albicocche. Fate attenzione che lo sciroppo sia a un centimetro mezzo dall'orlo. Se lo desiderate aggiungete un pizzico di cannella o vaniglia oppure un bicchierino di maraschino per ogni vaso. Chiudere ermeticamente, con decisione, ma senza forzare troppo.

Fate bollire per i tempi indicati. 250cc (20 minuti) - 500cc (35 minuti) - 1000cc (40 minuti) - 1500cc (45 minuti).