

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Marmellata di cachi

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

2 kg di cachi  
1 kg di zucchero  
1/2 pompelmo  
una mela.

## PREPARAZIONE

**1** Dopo aver lavato i cachi, togliete il picciolo e schiacciateli ( buccia compresa ) in una casseruola di acciaio inossidabile.

Sbucciate la mela, riducetela a pezzettini e unitela ai cachi insieme al succo ottenuto dalla spremitura del pompelmo.

Portate il tutto ad ebollizione, fate cuocere per 3/4 minuti schiumando spesso. Togliete dal fuoco e passate il composto, ancora bollente, al setaccio. A questo punto riversate il passato nella casseruola aggiungendo lo zucchero.

Riportate, lentamente e a fuoco basso, ad ebollizione affinché si scioglia lo zucchero. Rimescolate di tanto in tanto.

Quando, versandone un cucchiaino su un piatto, il composto scorrerà lentamente, la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza e sarà pronta.

**2** Invasatela ancora calda fino ad 1 cm dal bordo del vaso, e mettete il coperchio ermetico. A questo punto capovolgete il vasetto per 5 minuti in modo che la marmellata ancora bollente impregni l'interno del coperchio. Si effettua così una specie di autosterilizzazione.

Provate anche la ricetta della [confettura di ciliegie speziata!](#)