

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di frutta invernale

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Una **marmellata di frutta invernale**, ci avete mai pensato? Eppure si può! Anche in inverno abbiamo della frutta buona e polposa, certo non c'è l'assortimento tipico dei mesi più caldi ma perchè togliersi il piacere di una bella **marmellata fatta in casa**?

Pochi ingredienti: mele, pere, arance, limoni e zucchero, ovviamente! Ma anche in inverno avrete tutto ciò che serve per ottenere una bella marmellata densa e aromatica. Certo, se siete amanti delle spezie o di aromi particolari potrete arricchirla con ciò che più vi piace. Per esempio, siccome fa anche molto bene, perchè non

aggiungete anche dello zenzero con la sua nota agrumata?

Insomma, noi lanciamo l'idea, voi fatela vostra. Non esiste nessun dogma se non seguire il vostro gusto e l'ispirazione del momento.

INGREDIENTI

ARANCE succose e con buccia sottile - 250 gr

LIMONI succosi - 250 gr

MELE 250 gr

PERE morbide - 250 gr

ZUCCHERO 400 gr

PREPARAZIONE

1

Per preparare la marmellata di frutta invernale dovrete iniziare dalla pulizia della frutta: sbucciate le mele e le pere, se preferite potete usare un pelapatate per agevolarvi in questa operazione, altrimenti potete procedere tranquillamente anche con un semplice coltello.

Tagliate la frutta sbucciata in quattro e rimuovete da ciascuna sezione il torsolo e eventuali rimasugli di picciolo, in sostanza dovrete rimanere con la sola polpa.







2

Ora dovrete tagliare i quarti di frutta a pezzettini facendoli ricadere direttamente nella pentola che utilizzerete per la cottura della marmellata. Proseguite, quindi, con la preparazione degli agrumi: ricavate sia dall'arancia che dal limone la scorza prestando molta attenzione nel prelevare solo la parte colorata della scorza e rimuovete eventuali parti bianche, ovvero l'albedo, che ha un sapore amaro che finirebbe anche nella marmellata.

Una volta ricavata la scorza dagli agrumi, dovrete ricavarne anche il succo.





3 Unite alla frutta in pentola anche il succo degli agrumi e tanta acqua quanta ne serve per

coprire tutto. Ora, tagliate le scorze degli agrumi molto finemente ed unitele anch'esse al resto degli ingredienti in pentola.





- 4 Accendete il fuoco a fiamma bassa e lasciate cuocere il tutto, a pentola coperta, fino a che le scorze risultino morbide e la frutta si sia ridotta in purea. Ci vorranno circa 30-40 minuti. Se dovesse asciugarsi troppo l'acqua con il rischio che la frutta bruci, potrete aggiungerne dell'altra, senza esagerare.



- 5 Quando il grado di cottura della frutta vi soddisfa, non vi resterà che aggiungere l'ultimo ingrediente ovvero lo zucchero. Scegliete quello semolato che è più adatto a questo tipo di preparazioni. Se siete amanti degli aromi caramellati o tendenti alla liquerizia potrete scegliere anche uno zucchero di canna grezzo o integrale, sicuramente la vostra marmellata ne guadagnerà in note aromatiche.



6 Se vi piace la marmellata liscia potete a questo punto frullarla rendendola completamente omogenea e liscia. Se, invece, vi piace trovare i pezzettini di scorza o altri pezzettini di frutta potete proseguire con la cottura fino a che la marmellata non abbia raggiunto la densità desiderata.

Come si fa a capire qual'è la densità giusta della marmellata? Bene ci sono molti metodi: quello più scientifico è il rifrattometro che misura esattamente i gradi Brix giusti della marmellata ad una certa temperatura, se la vostra marmellata ha quei gradi Brix allora è pronta.

Noi preferiamo l'antico metodo della nonna, ovvero il metodo del piattino: trasferite un cucchiaino di marmellata in un piattino, lasciatela freddare leggermente e verificate la velocità con la quale cola e decidete di conseguenza se è la densità che preferite o se la marmellata ha bisogno di un altro po' di cottura.





- 7** Ecco che la marmellata è pronta. Ora non dovrete far altro che trasferirla, mentre è ancora bollente, in vasi di vetro ben sterilizzati. Chiudete con i coperchi e mettete i vasi a testa in giù affinché si crei il sottovuoto.





CONSIGLIO

Posso realizzare questa marmellata con qualsiasi tipo di frutta?

Certo! Evita magari le banane che non sono propriamente adatte per la marmellata e cerca di mantenere le mele che contengono pectina e agevolano il processo di gelificazione della marmellata. Per il resto, sbizzarrisci la fantasia!

Per sterilizzare i vasi bisogna farli bollire? Non c'è un metodo più pratico?

Esistono metodi sicuramente più pratici, come quello di far andare al microonde i vasi alla massima potenza per 3 minuti riempiti per 3/4 d'acqua, solo che in questo caso rimane il problema dei tappi che, essendo in metallo, non possono entrare nel microonde.

Noi abbiamo un metodo molto pratico per la sterilizzazione sia dei vasi che dei tappi allo stesso tempo ovvero quello di lasciarli per mezz'ora nel forno a 100°C. Sterilizzate diversi così potrete invasare tutta la marmellata senza problemi. Se lasciate i barattoli per tanto tempo senza utilizzarli dopo averli sterilizzati una prima volta, vi consiglio di sottoporli nuovamente a sterilizzazione....in questi casi meglio abbondare!