MARMELLATE E CONSERVE

Confettura casalinga di cachi, limone e vaniglia

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai troppi cachi maturi e temi che vadano a male? Nessun problema, la soluzione per salvare questa dolce frutta autunnale è trasformarla in una conserva profumata e genuina. Preparare una **confettura casalinga di cachi, limone e vaniglia** è il modo perfetto per racchiudere l'autunno in un vasetto, ottenendo una crema spalmabile dal sapore irresistibile. Esattamente come la golosa Crema di cachi e cacao, anche questa ricetta sfrutta la consistenza morbida e vellutata del frutto, diventando speciale se spalmata a colazione su dei soffici Pancakes.

Il procedimento richiede solo un po' di pazienza sul

fuoco e tanta delicatezza nel mescolare, proprio come accade per una buona Confettura di mele o per una ricca Marmellata di fichi. Il risultato finale sarà talmente denso e avvolgente da rivelarsi l'ideale anche per farcire la tradizionale Crostata di marmellata della domenica. Basta fare attenzione ai tempi di cottura e la dispensa si riempirà di vasetti colorati e buonissimi.

Ingredienti per la confettura casalinga di cachi, limone e vaniglia

POLPA DI CACHI BEN MATURI 1 kg

ZUCCHERO SEMOLATO 400 gr

LIMONE BIOLOGICO 1

BACCELLO DI VANIGLIA 1

Prepara la confettura

1. Lava bene i cachi sotto acqua corrente, privali del picciolo e sbucciali accuratamente con le mani o con un coltellino.

   Taglia la polpa a pezzetti, eliminando gli eventuali semi interni, e versala all'interno della casseruola dal fondo spesso.

   Aggiungi lo zucchero semolato, il succo filtrato del limone e la sua scorza finemente grattugiata, facendo attenzione a prelevare solo la parte gialla.

   Incidi il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, estrai i semini interni raschiando con la lama del coltello e uniscili alla frutta insieme al baccello intero svuotato.

2. Accendi il fuoco a fiamma dolce e porta il composto a ebollizione, ricordandoti di mescolare di tanto in tanto con il cucchiaio di legno per non far attaccare la frutta sul fondo.

   Cuoci la confettura per circa 40-45 minuti. Se noti della schiuma in superficie durante i

primi minuti di ebollizione, eliminala delicatamente utilizzando una schiumarola.

Fai la "prova del piattino" per verificare la cottura: versa un cucchiaino di confettura su un piattino freddo di frigo e inclinalo. Se la marmellata scivola via lentamente e risulta densa, spegni il fuoco. Altrimenti prolunga la cottura di qualche minuto.

3 Rimuovi il baccello di vaniglia dalla pentola.

Trasferisci la confettura ancora bollente nei vasetti di vetro sterilizzati, riempiendoli fino a circa un centimetro dal bordo.

Chiudi i vasetti ermeticamente con i tappi e capovolgili subito a testa in giù su un piano di legno o coperti con un canovaccio. Lasciali raffreddare completamente in questa posizione per favorire la formazione del sottovuoto.

Trucchi, consigli e varianti

Il successo di questa conserva parte dalla materia prima: assicurati che i cachi siano giunti a completa maturazione, altrimenti i tannini presenti nei frutti acerbi renderanno il sapore allappante (la tipica sensazione di bocca legata). Non omettere mai il succo di limone, perché la sua acidità aiuta ad attivare la gelificazione e bilancia la dolcezza intensa dei cachi.

Se desideri dare un tocco speziato diverso al composto, puoi sostituire la vaniglia con mezzo cucchiaino di cannella in polvere, oppure aggiungere un paio di chiodi di garofano durante l'ebollizione, ricordandoti di rimuoverli prima di invasare. Per i più golosi, una spruzzata di rum scuro a fine cottura regalerà una nota aromatica inconfondibile.

Conservazione

Se hai eseguito correttamente le operazioni di sterilizzazione dei vasetti e si è formato il

sottovuoto (il tappo non deve fare "click-clack" se premuto al centro), puoi conservare i barattoli chiusi in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce solare diretta per circa 6 mesi. Una volta aperto il vasetto, riponilo in frigorifero ben chiuso e consuma la confettura entro un massimo di 7-10 giorni, poiché non contiene conservanti artificiali.