

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di ciliegie speziata

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Come fare per **assaporare la bontà delle ciliegie tutto l'anno**? un metodo efficace e goloso è quello di preparare delle [ciliegie sciroppate](#) oppure cucinare una deliziosa [marmellata](#)! La **confettura di ciliegie speziata** è aromatizzata con cannella, zenzero, noce moscata e chiodi di garofano.

La confettura di ciliegie speziata è ottima da gustare sulle fette di pane, ed è perfetta anche per farcire i tuoi dolci preferiti. Prova la confettura di ciliegie per dare un tocco in più alla colazione di tutta la famiglia! Approfitta dell'inizio dell'estate per riempire barattoli di marmellate colorate da conservare in dispensa per i mesi invernali.

Se ami le [conserve](#) fatte in casa, potrebbero piacerti

anche queste ricette:

[Confettura di fichi](#)

[Confettura di mele](#)

[marmellata di pesche classica](#)

[Marmellata di mele e zenzero](#)

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

INGREDIENTI

CILIEGIE 1,5 kg

ZUCCHERO 300 gr

CANNELLA IN POLVERE 1/2 cucchiaino -

ZENZERO IN POLVERE 1/2 cucchiaino -

NOCE MOSCATA IN POLVERE 1/4 di

cucchiaino -

CHIODI DI GAROFANO 2

COME SI PREPARA LA CONFETTURA DI CILIEGIE

1 Per prima cosa sanifica i vasetti che conterranno la marmellata: riempi una pentola con acqua fredda, immergi i barattoli di vetro e lasciali bollire per circa 20 minuti, aggiungendo i coperchi solo negli ultimi 10 minuti.

Scola i barattoli capovolgendoli su un canovaccio pulito o, meglio, su una gratella, poi asciugali.

Nel frattempo lava le ciliegie, elimina il picciolo e snocciolale.

Taglia le ciliegie più piccole a metà e le più grandi a pezzetti.



2 Trasferisci le ciliegie in una pentola capiente, mescola con lo zucchero e lascia riposare.





3 Raccogli in un piccolo mortaio la cannella, lo zenzero, la noce moscata e i chiodi di garofano e pesta tutto insieme per amalgamare le spezie tra di loro.

Elimina i pezzetti di chiodi di garofano eventualmente rimasti.



4 Aggiungi il mix di spezie alle ciliegie, mescola e cuoci a fiamma medio-bassa per circa un'ora, mescolando di frequente per evitare che le ciliegie si attacchino al fondo e brucino.

Per sapere se la confettura è pronta, versane una piccolissima quantità su un piattino, lascia appena intiepidire e inclina il piattino: se la marmellata scivola via prolunga la bollitura, se rimane ferma al suo posto la confettura è pronta.



5 Riempi i vasetti con la confettura bollente, tappa immediatamente e lascia raffreddare. La confettura di ciliegie speziata è pronta per essere gustata o utilizzata a tuo piacimento!



COME SI CONSERVA LA CONFETTURA DI CILIEGIE

Per conservare al meglio la confettura di ciliegie e preservarne gusto e aroma nel tempo, è fondamentale seguire alcuni passaggi chiave:

Processo di sterilizzazione

Vasetti: Lava accuratamente i vasetti di vetro e i loro coperchi con acqua calda e sapone. Sciacquali abbondantemente e lasciali asciugare completamente all'aria. Puoi anche sterilizzarli in forno a 100°C per 10-15 minuti.

Tappi: I tappi devono essere nuovi e integri, con guarnizioni in buono stato. Se utilizzi tappi a vite, assicurati che siano ben chiusi dopo aver versato la confettura bollente.

Riempimento e sottovuoto

Riempimento a caldo: versa la confettura di ciliegie ancora bollente nei vasetti sterilizzati, lasciando circa 1 cm di spazio dal bordo.

Eliminazione delle bolle d'aria: con un cucchiaino o un piccolo mestolo, elimina le eventuali bolle

d'aria che si formano all'interno del vasetto.

Chiusura ermetica: chiudi immediatamente i vasetti con i loro coperchi, assicurandoti che la chiusura sia ermetica.

Capovolgimento: capovolgi i vasetti di confettura ancora caldi su un canovaccio pulito. Questo favorisce la creazione del sottovuoto.

Conservazione

Raffreddamento: lascia raffreddare completamente i vasetti di confettura capovolti per almeno 12 ore, meglio se 24 ore.

Luogo fresco e buio: una volta freddi, conserva i vasetti di confettura di ciliegie in un luogo fresco, asciutto e buio, lontano da fonti di calore e luce diretta.

Consigli

Per un sottovuoto ancora più sicuro, puoi bollire i vasetti pieni di confettura, in acqua per 30 minuti.

Etichetta i vasetti con la data di preparazione e il contenuto.

Una volta aperto un vasetto, conservalo in frigorifero e consuma la confettura entro pochi giorni.

Seguendo correttamente questi passaggi, la tua confettura di ciliegie potrà essere conservata per diversi mesi, mantenendo inalterato il suo gusto e la sua fragranza.

Ricorda: la durata di conservazione può variare in base alla quantità di zucchero utilizzata nella ricetta e all'acidità delle ciliegie. In caso di dubbi, è sempre meglio consumare la confettura entro un tempo breve.