

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di ciliegie

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: + 4 ORE MACERAZIONE



La **confettura di ciliegie** è una delle preparazioni più gratificanti da fare in cucina quando la stagione regala frutti succosi e dolcissimi. Non c'è nulla di paragonabile al piacere di aprire un vasetto fatto con le proprie mani durante l'inverno, sprigionando tutto l'aroma dell'estate.

Questa conserva è la base perfetta per farcire una [crostata](#) o per arricchire una colazione sana sopra una fetta di pane tostato. Se ami le conserve di frutta, non perderti la nostra guida su [come prepararle e conservarle al meglio](#) o questa variante originale della [confettura di fragole con il Bimby](#). Per chi cerca abbinamenti raffinati, questa

confettura si sposa magnificamente anche con dei formaggi stagionati, proprio come il [chutney di prugne](#). Preparare la confettura di ciliegie richiede pazienza, soprattutto nella fase della snocciolatura, ma il risultato finale — una crema densa e ricca di pezzi di frutta — saprà ripagare ogni minuto trascorso ai fornelli.

INGREDIENTI PER 4 VASETTI DA 250 G DI CONFETTURA DI CILIEGIE

CILIEGIE 1,2 kg

ZUCCHERO SEMOLATO 400 gr

SUCCO DI LIMONE 1

MARASCHINO opzionale, oppure 2 gocce
di estratto di mandorle amare - 1 cucchiaino
da tè

PREPARAZIONE

- 1 Lava bene le ciliegie e asciugale. Togli il picciolo e il nocciolo cercando di lasciarle intere o al massimo divise a metà. Mettile in una ciotola con lo zucchero e il succo di limone. Lascia riposare per circa 3-4 ore a temperatura ambiente o in frigo: vedrai che si formerà un delizioso sciroppo rosso.





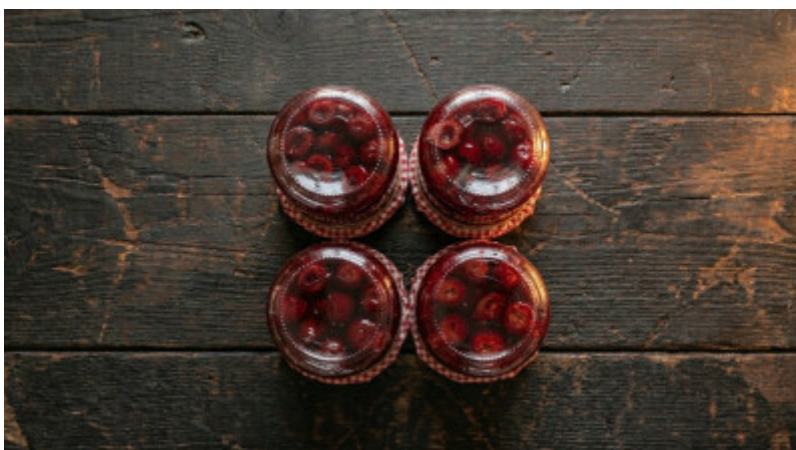
2 Trasferisci tutto in una pentola larga (meglio se d'acciaio con fondo spesso). Accendi a fuoco medio-basso e porta a bollore. Cuoci per circa 45-50 minuti. Le ciliegie intere tendono a rilasciare più liquidi. Se vedi che lo sciroppo è troppo fluido ma la frutta è già cotta, puoi togliere le ciliegie con una schiumarola e far restringere il solo sciroppo per altri 10 minuti, per poi riunirli alla fine. Fai la prova del piattino (la goccia deve scorrere lenta).

Spegni il fuoco e, se ti piace, aggiungi il Maraschino o l'aroma di mandorla. Mescola bene per distribuire il profumo.





- 3** Versa la confettura ancora bollente nei barattoli sterilizzati. Chiudi bene e capovolgi i vasetti sottosopra su una superficie piana. Lasciali raffreddare completamente prima di rigirarli: sentirai il classico "click" del tappo che conferma il sottovuoto.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine.

Versione senza lattosio: questa conserva è al 100% vegetale, quindi perfetta per chi segue una dieta priva di latticini.

Versione light: puoi preparare una confettura di ciliegie con meno zucchero (rapporto 3:1 tra frutta e

zucchero) utilizzando la pectina naturale delle mele per favorire l'addensamento senza eccedere nelle calorie.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è già vegano. Per un tocco proteico, provala spalmata sopra una fetta di pane con burro di mandorle.

L'idea WOW: aggiungi un pizzico di cannella, una bacca di vaniglia o un cucchiaino di liquore Maraschino a fine cottura. Il profumo sarà inebriante e la tua confettura diventerà un regalo gourmet perfetto.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per capire se la confettura di ciliegie è pronta, usa la "prova del piattino": versa un cucchiaino di confettura su un piatto freddo e inclinalo. Se la marmellata scivola lentamente e si blocca, la densità è perfetta.

Lo sfizio in più: se ti piace una consistenza più liscia, puoi frullare la confettura, ma non frullare tutta la frutta. Lasciare alcuni pezzi interi o metà ciliegie renderà la consistenza più rustica e piacevole al palato, proprio come nelle migliori preparazioni artigianali.

L'idea per i bambini: usa questa confettura per creare dei piccoli "panini dolci" o per farcire delle crêpes fatte in casa, magari seguendo [questa ricetta](#).

Idea antispreco: Non buttare i peduncoli (i piccioli) delle ciliegie! Se fatti essiccare correttamente, possono essere utilizzati per preparare un'ottima tisana drenante e depurativa. Anche i noccioli, se ben puliti e asciugati, possono servire per creare dei cuscini termici naturali.

CONSERVAZIONE

La confettura di ciliegie, se chiusa correttamente nei barattoli sterilizzati e con il sottovuoto avvenuto, si conserva in un luogo fresco e buio per circa 6-12 mesi. Una volta aperto il barattolo, va tenuto in frigorifero e consumato entro 2-3 settimane.