

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di fragole con il Bimby

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER LA CONFETTURA DI FRAGOLE

FRAGOLE già pulite - 600 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr

MELE sbucciate - 100 gr

SUCCO DI LIMONE appena spremuto - 50
gr

Vuoi preparare una [confettura di fragole](#) con il Bimby che sappia davvero di fragole? Allora sei nel posto giusto! Questa ricetta è perfetta per chi cerca una **marmellata fatta in casa**, dal gusto autentico, con ingredienti semplici e naturali. Grazie al Bimby, non dovrai fare altro che inserire tutto nel boccale e lasciare che lui faccia il lavoro per te, Più comodo di così?

COME FARE LA CONFETTURA DI FRAGOLE CON IL BIMBY

- 1 Lava accuratamente le fragole sotto acqua corrente. Asciugale delicatamente con un panno da cucina pulito o della carta assorbente. Taglia le fragole a metà.

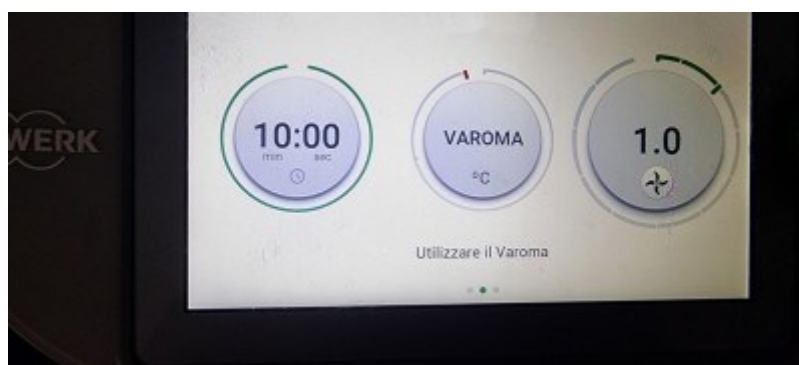


- 2 Versa le fragole nel boccale del Bimby. Aggiungi lo zucchero, il succo di limone e le mele tagliate a dadini.





- 3** Posiziona il recipiente del Varoma, senza il coperchio, sopra il boccale del Bimby. Cuoci per 45 minuti a 95°C, velocità 1. Terminati i 45 minuti, prosegui la cottura senza coperchio, alla temperatura Varoma, velocità 1, per altri 10 minuti.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Scegli fragole ben mature: sono più dolci e ti permettono di ridurre lo zucchero.

Le mele, presenti in questa ricetta, contengono pectina naturale e aiutano ad addensare senza aggiunte artificiali.

Se hai fragole ammaccate o un po' rovinate, non buttarle: basta eliminare la parte danneggiata e

usarle comunque.

Per aromatizzare, puoi aggiungere mezza bacca di vaniglia o una punta di cannella in polvere.

COME CONSERVARE LA CONFETTURA DI FRAGOLE FATTA CON IL BIMBY

Una volta pronta, versa la confettura ancora bollente in barattoli sterilizzati, chiudili bene e capovolgili per creare il sottovuoto.

Conserva i vasetti in un luogo fresco e asciutto, anche per 6-12 mesi.

Dopo l'apertura, metti la confettura in frigorifero e consumala entro una settimana.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Marmellata di kiwi: dolce e vellutata, perfetta per le crostate.

Marmellata di arance fatta in casa: profumata, leggermente amarognola e perfetta a colazione.

Crostata con marmellata di fichi: il classico dei classici, sempre apprezzato.

Pan brioche: soffice e ideale da spalmare con la tua confettura fatta in casa.