

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Confettura di fragole e limone

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



Sai cosa c'è nel tuo barattolo di confettura comprata? Fragole? Forse. Ma spesso le confetture industriali vengono prodotte con un mix di diverse varietà, non sempre le migliori. **E che dire della loro freschezza?** Siamo sicuri che lo erano al momento della lavorazione? Non apriamo poi il capitolo sugli zuccheri e degli aromi artificiali che spesso sono utilizzati per garantire un bel colore e una buona tenuta nel tempo, a discapito della genuinità della confettura.

Per questo oggi ti vorremmo spiegare come è più sano e conveniente preparare in casa [marmellate e confetture](#). La confettura di fragole è la prima marmellata

che di solito si cucina con l'arrivo della primavera.
Scegli frutti maturi e sani per una marmellata di fragole dolce e profumata e che si conserverà a lungo nella tua dispensa.

Se segui **la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico**, con un po' di pazienza riuscirai a produrre in casa **tanti deliziosi barattoli pieni di confettura di fragole aromatizzate al limone**, pronta da conservare o da usare per le tue crostate e dolci.

COME FARE LA CONFETTURA DI FRAGOLE

FRAGOLE FRESCHE 1 kg

LIMONI 5

ZUCCHERO 240

COME SI PREPARA LA CONFETTURA DI FRAGOLE

1 Per prima cosa sanifica i vasetti che conterranno la marmellata.

Riempi una pentola con acqua fredda, immergi i barattoli di vetro e lascia bollire per circa 20 minuti, aggiungendo i coperchi solo negli ultimi 10 min.

Scola i barattoli e lasciali sgocciolare, capovolgendoli su un canovaccio pulito o, meglio, su una grata, poi asciugali.

Lava bene le fragole in acqua fredda e scolale.



2 Elimina il picciolo dalle fragole e tagliale a pezzetti.

Trasferiscile in una ciotola e aggiungi lo zucchero, la scorza dei limoni precedentemente lavati e asciugati, evitando di prelevare la parte bianca che è amara, e il succo dei limoni filtrato, per eliminare eventuali semi o impurità.



3 Mescola bene e lascia macerare per almeno 15 minuti.





4 Trascorso il tempo di riposo trasferisci le fragole in una pentola, preferibilmente di acciaio inossidabile.

Metti la pentola sul fuoco a fiamma media e porta a bollore.

Cuoci il composto per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto, per evitare che si attacchi al fondo e bruci.

Se si dovesse formare della schiuma in superficie, eliminala con un mestolo forato, in modo che la confettura risulti più limpida e lucida.





5 Per capire se la confettura è pronta, versane poche gocce 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.

Una volta pronta, riempi i vasetti con la confettura ancora bollente lasciando 1 cm di spazio dal bordo.





- 6 Tappa immediatamente, facendo molta attenzione per evitare eventuali scottature, e lascia raffreddare.

La confettura di fragole e limone è pronta!



CONSERVAZIONE

Conserva i barattoli di confettura di fragole e limone ancora chiusi in un luogo fresco e al riparo dalla luce diretta.

La confettura aperta, invece, va riposta in frigorifero e consumata entro un paio di settimane; se all'apertura in superficie è presente della muffa, non utilizzare assolutamente.

SE TI PIACE LA CONFETTURA DI FRAGOLE, DEVI PROVARE ANCHE

[Marmellata di kiwi](#)

[Confettura di ciliegie](#)

[Marmellata di pomodori verdi](#)

[Marmellata arance e limone](#)

[Marmellata arance e zenzero](#)

QUESTE RICETTE: