

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di fragole

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: ALMENO 6 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI PER LA CONFETTURA DI FRAGOLE

FRAGOLE 1,2 kg
ZUCCHERO SEMOLATO 500 gr
LIMONE 1
MENTA FRESCA

La **confettura di fragole** è un classico intramontabile, ideale per farcire una fragrante [crostata di fragole](#) o per arricchire uno [strudel di fragole](#) alternativo. Prepararla in casa permette di assaporare tutto il gusto della frutta fresca di stagione. Se preferisci la comodità tecnologica, puoi provare la [confettura di fragole con il Bimby](#), mentre per una merenda veloce è ottima anche in una ricca [macedonia di fragole](#). Ricorda che la base di ogni conserva sicura parte dalla [guida alla sterilizzazione dei vasetti](#). Se ami i gusti agrumati, scopri la [marmellata di limoni senza buccia](#) o varia i sapori del sottobosco con la [marmellata di mirtilli](#).

COME PREPARARE LA CONFETTURA DI FRAGOLE

- 1** Macerazione: Lava accuratamente e pulisci le fragole rimuovendo il picciolo, poi tagliale a pezzetti. Mettile in una ciotola capiente insieme allo zucchero, al succo di limone e alle scorze. Mescola bene il tutto, copri la ciotola e lascia riposare in frigorifero per almeno 6 ore (ancora meglio se per tutta la notte). Questo passaggio è fondamentale: ti serve a far uscire tutto il succo e la pectina naturale della frutta.



- 2** Cottura: Trascorso il tempo di riposo, versa tutto il composto in una pentola capiente e accendi a fuoco dolce. Quando inizia a bollire, cuoci per circa 40 minuti mescolando spesso per evitare che si attacchi sul fondo. Durante la cottura, usa una schiumarola per

togliere la schiuma bianca che si forma in superficie: questo trucchetto ti serve a rendere la tua confettura lucida e perfettamente trasparente. (Se vuoi aggiungere un tocco particolare, unisci ora le foglioline di menta).

La Prova del Piattino: Quando la consistenza ti sembra quella giusta, fai il test: metti un cucchiaino di confettura sul piattino freddo che avevi preparato e inclinalo. Se la goccia non scivola via velocemente ma resta densa e compatta, ci sei, è pronta! Ricordati di togliere le scorze di limone con una pinza prima di procedere al prossimo passaggio.





- 3** Invasamento: Versa la confettura ancora bollente nei barattoli precedentemente sterilizzati, facendo attenzione a lasciare circa un centimetro di spazio dal bordo. Chiudi forte il tappo e capovolgi subito ogni barattolo sottosopra. Lascialo in questa posizione finché non sarà completamente freddo; in questo modo creerai il vuoto, garantendo una conservazione sicura e duratura.



IDEE ALTERNATIVE

Versione Light: È possibile ridurre la quantità di zucchero, tenendo presente però che i tempi di conservazione si accorceranno drasticamente poiché lo zucchero funge da conservante naturale.

Variante Speziata: Per un tocco gourmet, l'aggiunta di un pizzico di pepe nero o di zenzero fresco grattugiato esalta incredibilmente il sapore delle fragole.

Senza Pezzi: Se preferisci una consistenza totalmente liscia, puoi passare il composto con un frullatore a immersione negli ultimi 5 minuti di cottura.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: La macerazione di almeno 6 ore è il passaggio chiave. Serve a estrarre il succo e la pectina naturale dalle fragole, garantendo una densità perfetta senza additivi.

Lo sfizio in più: Aggiungere dei semi di una bacca di vaniglia durante la bollitura regala una nota

aromatica elegante e avvolgente.

L'idea per i bambini: Servi la confettura sopra un vasetto di yogurt bianco naturale o su una fetta di pane caldo per una merenda genuina e priva di conservanti industriali.

Idea antispreco: Non buttare le fragole che iniziano a essere troppo mature o ammaccate: sono proprio quelle più ricche di zuccheri e aromi, perfette per diventare una confettura eccellente.

COME CONSERVARE LA CONFETTURA DI FRAGOLE

La confettura, se correttamente sigillata nei vasetti sterilizzati e conservata in un luogo fresco e buio, si mantiene per circa 6-12 mesi. Una volta aperto il barattolo, va riposto obbligatoriamente in frigorifero e consumato entro 2-3 settimane.