

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di mele

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Oggi facciamo una **ricetta super semplice!** Una marmellata fatta in casa facile e golosa: la **confettura di mele!** Questa **ricetta** è perfetta per la **colazione** e la **merenda** di tutti i giorni. **Crema** e **profumata** con **cannella** e **limone**, è straordinaria spalmata su fette di [pane casereccio](#), ma anche sulle [fette biscottate](#). Provala per farcire torte e [crostate fatte in casa](#), ne usciranno dei [dolci](#) di un sapore unico.

Per preparare la confettura di mele **non è necessario usare la pectina**, già naturalmente presente nelle mele, permettendoci di ottenere una **confettura densa e genuina** con pochissimi ingredienti. Segui la nostra ricetta con passo passo

fotografico per cucinare con le tue mani questa
golosa confettura di mele!

Ecco altre marmellate che puoi preparare in casa
con poca fatica:

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

[Marmellata di pesche classica](#)

[Marmellata di mele e zenzero](#)

[Marmellata di arance e limoni](#)

[Marmellata di arance](#)

INGREDIENTI

MELE GOLDEN pulite - 1 kg

ZUCCHERO 400 gr

LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Lava le mele (se puoi usa la varietà golden, ma scegli comunque mele che siano dolci per evitare di aggiungere troppo zucchero). Sbucciale e privale del torsolo. Una volta pulite, il loro peso dovrà essere di 1 kg.





- 2 Tagliate a piccoli pezzi e mettele in una casseruola a fondo spesso così non rischi di bruciarle . Aggiungi la scorza grattugiata di un limone bio ben lavata e il suo succo filtrato.





3 Unisci la cannella in polvere (facoltativa) e lo zucchero semolato.



4 Mescola il tutto e metti la pentola sul fornello, cuoci a fuoco basso. Gira spesso la

confettura con un cucchiaio di legno e cuoci per circa 40-45 minuti. Quando le mele saranno ben morbide frulliamo con un fullatore ad immersione. Se ti piace la confettura con pezzi lascia qualche pezzetto di mela intero.



- 5** Poni nuovamente sul fuoco qualche minuto e lascia addensare. La confettura di mele è pronta quando, mettendone una piccola quantità su un piattino e inclinandolo non scivola. Versa la confettura bollente in vasetti sterilizzati, chiudi immediatamente e capovolgi i barattoli lasciandoli in questa posizione fino a completo raffreddamento.



CONSERVAZIONE

Se conservata bene la confettura si conserva in un luogo fresco e asciutto per qualche mese.

Per maggior sicurezza una volta freddi fai bollire i vasetti di confettura per una ventina di minuti, completamente immersi nell'acqua.

La confettura di mele può essere aromatizzata con della vaniglia o con l'arancia al posto del limone per ottenere una confettura dal sapore e dal profumo differente.