

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Confettura di nespole e mela

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 50 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La **confettura di nespole e mela** è una conserva dal sapore delicato e leggermente acidulo, tipica della stagione primaverile. Le nespole, frutti dolci ma ricchi di acqua, trovano nella mela la compagna ideale: grazie alla pectina contenuta naturalmente in quest'ultima, otterrai una **consistenza densa e vellutata** senza dover ricorrere ad addensanti artificiali. Se apprezzi le varianti più classiche, ti consigliamo di dare un'occhiata anche alla nostra [marmellata di nespole](#) o alla semplice [confettura di mele](#). Puoi anche utilizzarla per farcire una golosa [crostata di nespole](#). Per una riuscita perfetta, è fondamentale seguire una corretta [guida alla sterilizzazione dei vasetti](#). Se ami le conserve fatte in casa, non perdere la [confettura di fragole con il Bimby](#) o la classica [marmellata di mirtilli](#).

INGREDIENTI PER LA CONFETTURA DI NESPOLE E MELA

NESPOLE 1,3 kg

MELA GOLDEN 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 450 gr

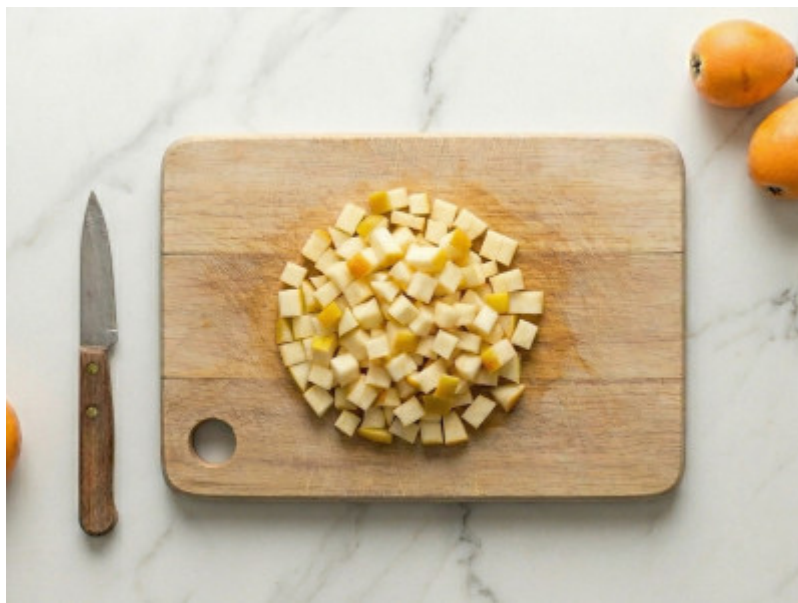
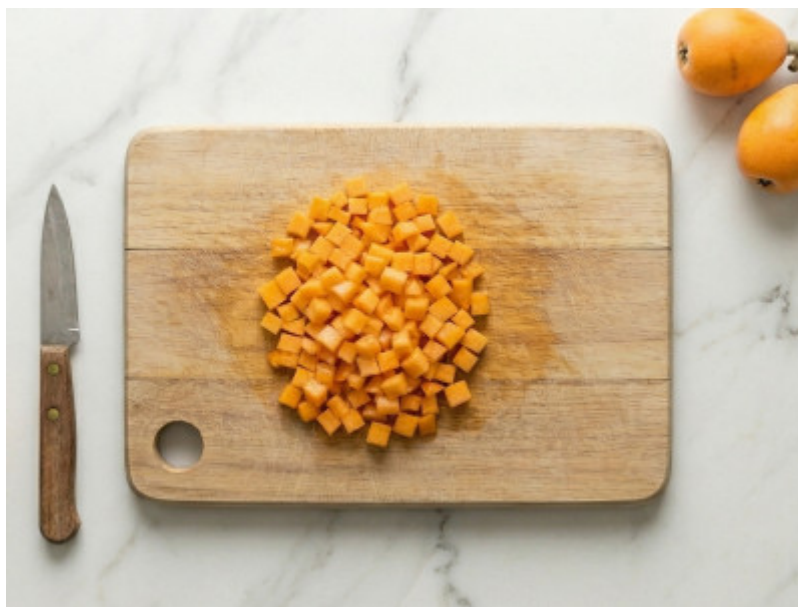
SUCCO DI LIMONE FILTRATO biologico -

1

COME PREPARARE LA CONFETTURA DI NESPOLE E MELA

1 Prepara la frutta: Inizia pulendo le nespole. Sbucciale con cura, elimina i noccioli e la pellicina interna più dura, quindi taglia la polpa a pezzetti piccoli.

Taglia la mela: Lava accuratamente la mela sotto l'acqua corrente. Senza sbucciarla (la buccia è ricca di pectina naturale che aiuterà la tua confettura ad addensarsi), tagliala a dadini molto piccoli.



2 Avvia la macerazione: Prendi una pentola capiente e versa al suo interno le nespole e la mela. Unisci lo zucchero e il succo di limone filtrato. Mescola bene il tutto con il cucchiaio di legno e lascia riposare il composto a temperatura ambiente per circa un'ora.

Inizia la cottura: Trascorso il tempo di macerazione, metti la pentola sul fuoco. Accendi a fiamma medio-bassa e porta dolcemente a bollore.

Cuoci con pazienza: Lascia cuocere per circa 45-50 minuti. Ricordati di mescolare spesso, specialmente verso la fine, per evitare che lo zucchero si carichi troppo sul fondo della pentola rischiando di bruciare.



3 Scegli la consistenza: Quando vedi che la frutta è ormai disfatta, decidi come preferisci la tua confettura. Se ti piace sentire i pezzi, lasciala così; se invece preferisci una trama liscia e vellutata, passa il composto con il mixer a immersione direttamente nella pentola.

Fai la prova del piattino: Per essere sicuro che sia cotta al punto giusto, versa un cucchiaino di confettura su un piattino freddo di frigorifero e inclinalo. Se la goccia scivola molto lentamente o si blocca quasi subito, la tua confettura è pronta!

Invasa e crea il sottovuoto: Versa la confettura ancora bollente nei barattoli precedentemente sterilizzati, lasciando circa un centimetro dal bordo. Chiudi bene i tappi e capovolgi immediatamente i barattoli sottosopra. Lasciali in questa posizione finché non saranno completamente freddi prima di rigirarli: questo garantirà il corretto sottovuoto.



IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine e senza lattosio: Questa ricetta è naturalmente priva di glutine e derivati del latte, perfetta per chi soffre di intolleranze alimentari.

Light: Puoi ridurre la quantità di zucchero fino a 300 g se la frutta è molto dolce, ma ricorda che lo zucchero funge da conservante naturale.

Veg: Ingredienti 100% vegetali, ideale per chi segue un'alimentazione vegana.

Effetto WOW: Aggiungi un pizzico di cannella in polvere o i semi di una bacca di vaniglia durante la

cottura per un profumo speziato e irresistibile che stupirà i tuoi ospiti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Non avere fretta. La cottura lenta e a fiamma bassa è il segreto per non alterare il colore brillante delle nespole e ottenere la densità perfetta.

Lo sfizio in più: Prima di chiudere i barattoli, puoi aggiungere qualche mandorla tostata a lamelle per un piacevole contrasto croccante.

L'idea per i bambini: Passa la confettura con il mixer a immersione direttamente nella pentola per ottenere una trama liscia e vellutata, molto più gradita ai più piccoli rispetto ai pezzi di frutta intera.

Non buttare i noccioli delle nespole! Possono essere utilizzati per preparare un liquore digestivo fatto in casa (simile all'amaretto), assicurandoti però di seguire una ricetta specifica per il trattamento corretto dei noccioli.

COME SI CONSERVA

La confettura di nespole e mela si conserva in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce per circa 6-12 mesi, a patto che il sottovuoto sia avvenuto correttamente. Una volta aperto il barattolo, va conservato in frigorifero e consumato entro una settimana.