

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di mele e zenzero

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



La marmellata di mele e zenzero è una deliziosa conserva dolce che combina in modo perfetto il sapore dolce delle mele con quello speziato e piccante dello zenzero fresco; infatti la presenza dello zenzero nella confettura di mele, seppur minima aggiunge un tocco di vivacità e una nota davvero originale che sarà apprezzata soprattutto dai buongustai.

Puoi preparare la marmellata di mele e zenzero in casa utilizzando mele golden delicious, o renette, zucchero e zenzero fresco. Nella nostra versione abbiamo aggiunto anche un pizzico di cannella che

ci piace tantissimo.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per realizzare con le tue mani una perfetta marmellata di mele e zenzero, pronta in meno di un'ora, la puoi conservare in barattolo o usare per farcire crostate, dolci o semplicemente da spalmare sul pane o sulle fette biscottate quando hai voglia di una coccola dolce.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Marmellata di mirtilli

Marmellata di fichi

Confettura di mele

Marmellata di pesche

Marmellata di arance e limoni

Marmellata di limoni senza buccia

INGREDIENTI

MELE ca. 7 mele medie - 1,2 kg

ZUCCHERO SEMOLATO 420 gr

SUCCO DI LIMONE mezzo limone - 30 gr

ZENZERO FRESCO grattugiato - 1

cucchiaio da tè

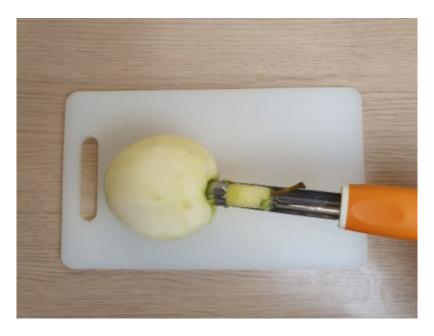
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

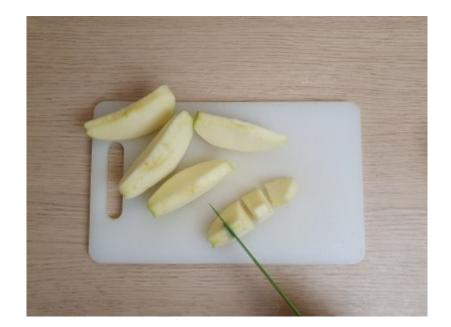
PREPARAZIONE

Per preparare la marmellata di mele e zenzero, per prima cosa dedicati alle mele: sbucciale con un pelapatate e sbarazzati dei torsoli, se hai un levatorsoli fai prima, altrimenti taglia le mele a spicchi ed elimina i semi con un coltellino. Taglia le mele prima a fettine, poi a pezzi non troppo piccoli. Otterrai circa 1 Kg. di mele, al netto degli scarti.









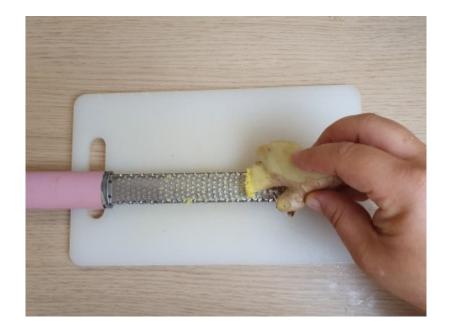
Adagia le mele a pezzi all'interno di un tegame capiente, irrora con il succo di mezzo limone e unisci lo zucchero.





Con un pelapatate o con un coltellino ben affilato, sbuccia lo zenzero e grattugiane un pezzetto. Preleva 1 cucchiaino di zenzero grattugiato e uniscilo alle mele. Amalgama tutti gli ingredienti e fai riposare per 30 minuti, a temperatura ambiente.









minuti, a fuoco basso.





5 Pochi minuti prima della fine della cottura unisci anche la cannella.





Con un frullatore ad immersione, frulla la marmellata di mele e zenzero, in modo che diventi cremosa e vellutata. Se il composto dovesse risultare ancora troppo liquido, rimettilo sul fuoco per qualche minuto. In ogni caso, la confettura di mele tenderà a diventare più consistente man mano che si raffredda.





Con un mestolino, trasferisci la marmellata di mele e zenzero bollente in vasetti sterilizzati. Chiudi con il tappo, anch'esso sterilizzato e lascia intiepidire i vasetti, capovolti, per qualche ora, in modo che si formi il sottovuoto.





CONSERVAZIONE

La marmellata di mele e zenzero si conserva nei vasetti con il sottovuoto anche per 1 anno, in un ambiente buio, a temperatura ambiente. Una volta aperta, è meglio consumarla entro una settimana.

CONSIGLIO

Puoi aggiungere anche una maggiore quantità di zenzero e cannella, in base ai tuoi gusti, popure unire dei chiodi di garofano in polvere, per un profumo ancora più speziato. Alcontrario, se preferisci, puoi anche lasciare la marmellata al naturale, senza aggiungere altriaromi.