

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di mele e zenzero

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

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

MELE ca. 7 mele medie - 1,2 kg
ZUCCHERO SEMOLATO 420 gr
SUCCO DI LIMONE mezzo limone - 30 gr
ZENZERO FRESCO grattugiato - 1
cucchiaino da tè
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

La marmellata di mele e zenzero è una [dolce conserva](#) fatta in casa, da preparare con frutta fresca di stagione. Si gusta spalmata sul pane a colazione ed è ottima per farcire [crostate](#), [frollini](#) e [brioche](#), ma anche da accompagnare a un tagliere di formaggi stagionati. Qui vi proponiamo una versione speziata e aromatica, ancora più accattivante, che la rende davvero speciale. Una volta provata non ne farete più a meno!

Venite a scoprire altre golose marmellate fatte in casa e la nostra raccolta di [ricette con le mele](#):

[Marmellata d'arancia](#)

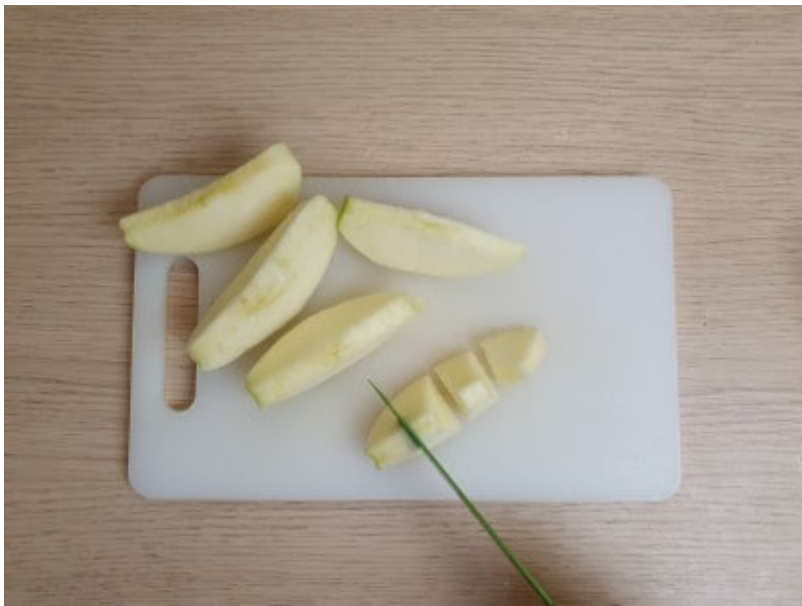
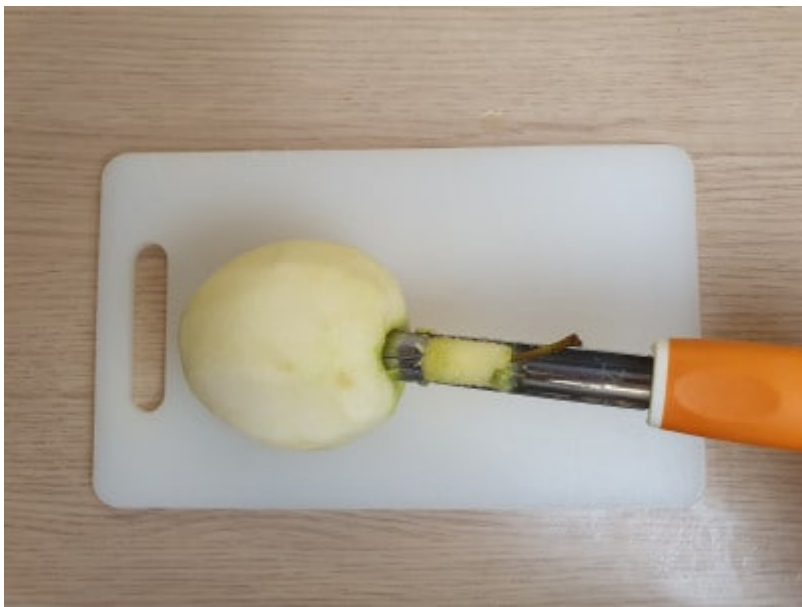
[Confettura di ciliegie speziata](#)

[Marmellata di peperoni](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la marmellata di mele e zenzero per prima cosa dedicatevi alle mele: sbucciatele ed eliminate il torsolo. Tagliatele prima a fettine, poi a pezzi non troppo piccoli. Otterrete circa 1 Kg di mele al netto degli scarti.

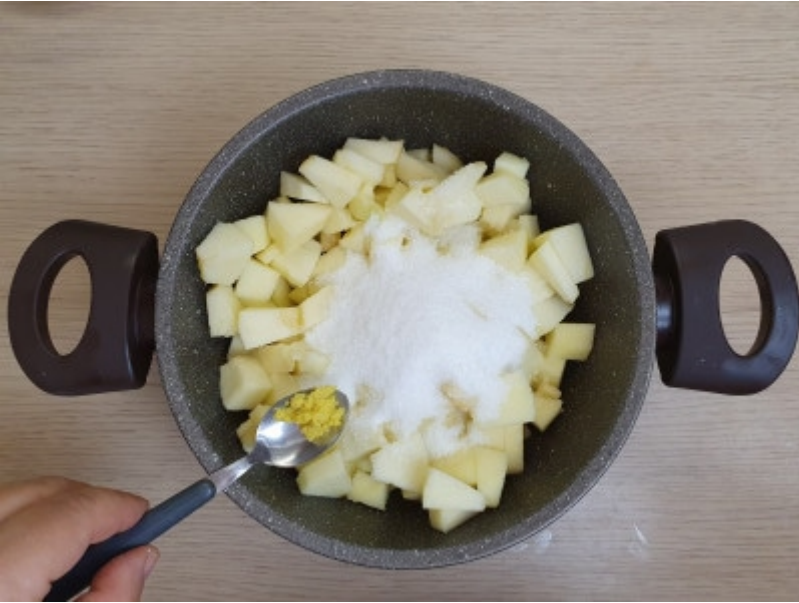
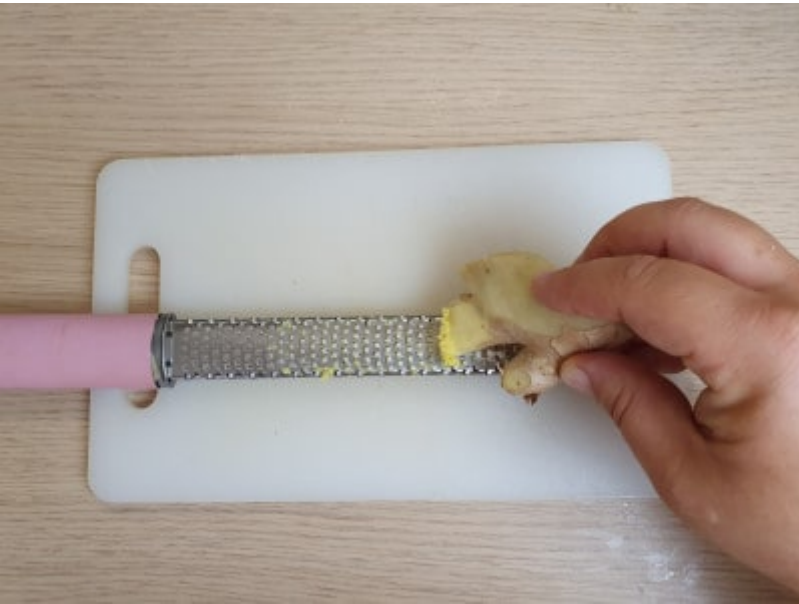




- 2 Adagiate la mela a pezzi all'interno di un tegame capiente, irrorate con il succo di mezzo limone e unite lo zucchero.



- 3 Eliminate la buccia dello zenzero, con un pelapatate o un coltellino, e grattugiatene un pezzetto. Prelevatene 1 cucchiaino e unitelo alle mele. Amalgamate il tutto e fate riposare per 30 minuti, a temperatura ambiente.





- 4 Trascorso il tempo, trasferite il tegame sul fuoco e fate cuocere le mele per 45 minuti, a fuoco basso.





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



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



- 7** Con un mestolino, trasferite la marmellata bollente nei vasetti sterilizzati. Chiudete con il tappo e lasciate 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

Potete aggiungere anche una maggiore quantità di zenzero e cannella, in base ai vostri gusti, oppure unire dei chiodi di garofano in polvere, per un profumo ancora più speziato. Al contrario, se preferite, potete anche lasciare la marmellata al naturale, senza aggiungere altri aromi.