

MARMELLATE E CONSERVE

## Marmellata di mirtilli

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *DOSE PER 2 BARATTOLI DA 250 ML.*

---



La **marmellata di mirtilli fatta in casa** è una ricetta deliziosa che si può preparare facilmente con pochi ingredienti e conservare per tutto l'anno. I

**mirtilli sono dei frutti di bosco molto apprezzati**

**per il loro sapore dolce e acidulo** e per le loro

**proprietà benefiche.** Sono ricchi di **antiossidanti,**

**vitamine, minerali e fibre,** e aiutano a prevenire le

infezioni urinarie, a proteggere la vista e a

contrastare i radicali liberi. **La marmellata di mirtilli**

fatta in casa è un modo goloso di consumare questi

frutti, sia a colazione che come accompagnamento

per formaggi, dolci o carne.

Segui la nostra ricetta per cucinare due vasetti da 250ml. pieni di golosa marmellata di mirtilli!

Se [ami la marmellata fatta in casa](#), ti suggerisco di provare anche queste ricette:

[Marmellata di fichi](#)

[Cotognata](#)

[Confettura di mele](#)

[Confettura di fragole e limone](#)

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

## INGREDIENTI

MIRTILLI 500 gr

ZUCCHERO 250 gr

SUCCO DI LIMONE 30 gr

ACQUA 1 bicchierino

PECTINA 1 bustina

## PREPARAZIONE

- 1 Lava accuratamente i mirtilli sotto l'acqua corrente e scolali. In una pentola capiente, versa i mirtilli, lo zucchero, il succo di limone e l'acqua. Mescola bene il tutto.
- 2 Metti la pentola sul fuoco a fiamma medio-alta e porta il composto a ebollizione. Una volta in ebollizione, abbassa la fiamma a medio-bassa e lascia cuocere a fuoco lento.
- 3 Continua a mescolare occasionalmente per evitare che la marmellata si attacchi al fondo della pentola. Cuoci per circa 30-40 minuti o fino a quando la marmellata inizia a addensarsi. Durante la cottura, puoi schiumare la superficie, con un cucchiaino forato, per eliminare eventuali impurità.
- 4 Per verificare se la marmellata è pronta, fai una prova: versa un cucchiaino di marmellata su un piattino freddo. Se si rapprende e forma una pellicola, allora è pronta. Altrimenti, continua a cuocere per qualche minuto in più e ripeti la prova.
- 5 Quando la marmellata è pronta, spegni il fuoco e lasciala raffreddare leggermente. Trasferisci la marmellata di mirtilli calda in vasetti di vetro sterilizzati. Chiudi bene i vasetti con i coperchi.

**6** Lascia raffreddare completamente i vasetti prima di conservarli in un luogo fresco e buio. La marmellata di mirtilli sarà pronta per essere gustata su fette di pane, biscotti o utilizzata in molte altre deliziose ricette.