

MARMELLATE E CONSERVE

Anko marmellata di azuki

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 720 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di fagioli azuki
350 g di zucchero di canna
alga kombu
un pizzico di sale
acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate più volte i fagioli per eliminare il sapore allappante, poi metteteli a bagno per una notte con un pezzetto di alga kombu.



2 Scolate i fagioli, metteteli in una pentola con l'acqua necessaria e portate a ebollizione a fuoco medio.

Cuocete per circa 35, 40 minuti.

Scolate i fagioli e rimetteteli in pentola coprendoli a filo con acqua, quindi frullateli col minipimer.





- 3 Unite mezzo bicchiere d'acqua, il sale e lo zucchero e mettete sul fuoco per circa 15-20 minuti fino ad ottenere una crema ancora un pochino liquida perchè raffreddandosi diventerà bella densa.





- 4 Mettete la marmellata in vasetti di vetro da conservare in una credenza o in frigorifero una volta aperti.