

MARMELLATE E CONSERVE

## Confettura di albicocche

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ALBICOCCHE 3 kg

ZUCCHERO 1350 gr

LIMONE ½

La confettura di albicocche è davvero semplice da realizzare. Poi farla in casa dà tanta ma tanta soddisfazione! A fine Primavera, inizio Estate la natura ci regala questi frutti buonissimi, dolci e profumati che sono davvero squisiti da mangiare così in naturalezza, ma anche trasformati come in questo caso, sono buonissimi!

Se amate in modo particolare questa frutta, ecco per voi altre ricette con albicocche molto gustose:

[sfogliatine alle albicocche](#)

[chutney di albicocche](#)

[clafoutis di albicocche](#)

## PREPARAZIONE



- 2 Lavate le albicocche togliendo il nocciolo ed il picciolo, pesatele e aggiungete per ogni chilo di frutta 450 g di zucchero, in questo caso la frutta pesa 3 chili quindi serve 1 chilo e 350 grammi di zucchero.

Mettete in una pentola le albicocche, la scorza del mezzo limone ed il suo succo.



- 3 Trasferite la pentola sul fuoco moderato e aspettate che il composto cominci a bollire ed a spappolarsi un pò.



4 Quando il composto comincia a bollire unite lo zucchero.



5 Riportate a bollire.



6 Con una schiumarola togliete la schiuma che si formerà in superficie.



7 Ecco la schiuma tolta, togliendola manterrete il colore della marmellata più limpido.





8 Continuate a far cuocere la marmellata che deve sobbolire e continuate a togliere la schiuma che continuerà a formarsi.



9 Dopo circa 40 minuti la confettura è pronta.



**10** Per vedere se la marmellata è pronta fate la prova del piattino: mettete in un piattina della marmellata e mettetelo nel congelatore per 5 minuti, se la marmellata risulterà densa è pronta.



**11** Travasate la marmellata ancora bollente nei barattoli sterilizzati e chiudeteli, capovolgeteli e lasciateli raffreddare questo farà formare il sottovuoto nei barattoli.



12 Conservare in luogo fresco.

