

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di fagioli di soia rossi Azuki

di: *salvatorepascap*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 120 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 7 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di fagioli rossi azuki
250 g di zucchero
un pizzico di sale
acqua q.b.

Marmellata di fagioli di soia rossi Azuki, una marmellata un po' insolita ma che, vi assicuro, è molto saporita! È utilizzata molto in Giappone e rispetta le seguenti proporzioni: fagioli e zucchero 1:1 più un pizzico di sale e acqua q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare accuratamente i fagioli con acqua corrente per 4-5 volte per togliere il sapore allappante (operazione detta Shibunuki e poi immergere in acqua per 7-8 ore).



- 2 Mettere i fagioli in una pentola e cuocerli nella stessa acqua dove sono stati ammollati per circa 10 minuti dal bollore.



3 Poi scolarli, rimetterli in una pentola e aggiungere acqua 3 volte la loro altezza. Cuocere a fuoco medio-basso aggiungendo lo zucchero di tanto in tanto.

Quando l'acqua sarà quasi terminata, regolarsi con la consistenza dei fagioli ed eventualmente far cuocere un altro poco aggiungendo dell'acqua oppure spegnere il fuoco e prendere il mixer ad immersione.



4 Otterrete questa marmellata. Potete setacciarla con un passino e poi lasciarla riposare circa 2-3 ore per vedere la consistenza che raggiunge.



5 Se la consistenza fosse un po' durezza aggiungere dell'acqua.

Poi spegnere e mettere nei vasetti da confettura e posizionarli a testa in giù per circa un'ora.



6 Conservare in frigorifero.