



MARMELLATE

Marmellata ai frutti di bosco



1 MARMELLATA DA 30 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

110K

NOTE

8 ORE DI RIPOSO

 INGREDIENTI

1.2 Kg di Frutti di bosco

1 Limone bio

700 g di Zucchero semolato

Preparazione

- Lavate molto delicatamente tutti i frutti mettendoli in un colino e passandoli velocemente sotto il getto dell'acqua fredda, tamponateli con un telo o con della carta assorbente.
- Tagliate i frutti più grandi a metà, eliminate i piccoli e sgranate il ribes.
- Trasferite i frutti di bosco in una ciotola, irrorateli con il succo di limone filtrato e aggiungete lo zucchero. Mescolate dolcemente con un cucchiaio di legno, copriteli con la pellicola alimentare e fateli riposare per circa 8 ore in luogo fresco.
- Trascorso il tempo indicato, poneteli insieme al liquido prodotto e al succo di limone in una pentola in acciaio inossidabile e cuoceteli per circa 40 minuti a fuoco dolce, prelevando la schiuma che si formerà sulla superficie con una schiumarola e mescolando spesso. Se il liquido non dovesse bastare, aggiungete un po' di acqua.
- Quando la marmellata avrà raggiunto la densità desiderata, spegnete e mescolate. Se volete ottenere una preparazione vellutata e uniforme, a metà cottura passatela con un passaverdure a fori medi.
- Trasferite la marmellata ancora calda nei vasetti già sterilizzati.

I consigli di Rossana

- Per sterilizzare i vasetti e mettere sotto vuoto le confetture.
- Non preoccupatevi se a fine cottura la marmellata risulta molto fluida. Una volta raffreddata si addenserà assumendo un aspetto gelatinoso. La marmellata sarà pronta quando una goccia posta su un piatto inclinato si solidificherà senza colare.
- La dose di zucchero può essere variata a seconda dei gusti ma tenete presente che più zucchero aggiungerete alla marmellata, tanto più a lungo si conserverà.