



MARMELLATE

## Marmellata di rose



1 MARMELLATA DA 20 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

70K

NOTE

24 ORE DI RIPOSO

### INGREDIENTI

300 g di Petali di rosa

200 g di Zucchero semolato

#### PER LO SCIROPPO

100 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

100 ml di Acqua

### Preparazione

- Mettete i fiori a bagno in una bacinella con acqua fredda e cambiatela più volte in modo da eliminare eventuali residui di terra e insetti.
- Scolate i fiori, tamponateli delicatamente con carta assorbente staccate i petali e tagliate via la parte bianca.
- Trasferite i petali in una ciotola e unite lo zucchero; mescolate piano con la punta delle dita in modo da cospargere bene i fiori con lo zucchero. Ponete ora la ciotola, coperta con la pellicola alimentare, in frigo per circa 24 ore.
- Nel frattempo preparate lo sciroppo: in un pentolino lasciate sobbollire lo zucchero, il succo di limone filtrato e l'acqua a fuoco dolce per circa 10 minuti mescolando continuamente con una spatola in silicone. Spegnete quando lo zucchero diventa trasparente.

- Mescolate lo sciroppo al composto di petali, versate tutto in una pentola in acciaio inossidabile e fate cuocere a fiamma dolce per circa 20 minuti, sempre rimestando delicatamente.

- Quando la marmellata avrà raggiunto la densità desiderata, spegnete e trasferitela ancora calda nei vasetti sterilizzati.

Rossana Secchi

## I consigli di Rossana

---

- Per sterilizzare i vasetti, fateli bollire per 15-20 minuti in acqua e asciugateli perfettamente (anche in forno a 100°C per 10 minuti). La marmellata va travasata ancora calda nei vasetti di vetro perfettamente asciutti (asciate sempre 1 cm di spazio dal bordo del barattolo). Chiudeteli ermeticamente e lasciateli raffreddare capovolti in modo che si formi il sottovuoto. Prima di consumare la marmellata accertatevi che il tappo del vasetto presenti un avvallamento al centro, e che al momento dell'apertura produca il classico "clic".

- 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.