

**Libretto de**



# Le Marmellate

**di Davide Grotto**



**Non si può certo dire che i variopinti barattoli di conserve e marmellate in bella mostra sugli scaffali dei supermercati non siano invitanti, a suscitare in noi qualche perplessità sono però gli ingredienti che leggiamo sull'etichetta: coloranti, conservanti e via di seguito.**

**Certo però che una sana prima colazione senza fetta di pane con la marmellata (e burro) non può dirsi tale.**

**La genuinità delle marmellate e delle conserve casalinghe, proprio come quelle delle nonne, non ha rivali, ma dal momento che non tutti possono contare su una nonna esperta in cucina, ecco, ormai insostituibile l'aiuto del grande e caro condominio di Cucina.it.**

**Le ricette di questo libretto, oltre ad arricchire la nostra tavola, ci permettono di "imprigionare" i colori e il sapore di tutte le stagioni e di goderne in ogni periodo dell'anno.**

**Qui ho deciso di riportare tutte le ricette, dalla classica marmellata di albicocche a quelle più stravaganti esotiche, eleganti e insolite.**

**Certo sarà più faticoso che recarsi al supermercato, ma che soddisfazione!!**

**Molte delle ricette di sotto riportate, sono prese dai thread del forum di Cucina.it, direttamente dalle conversazioni che sono state fatte. Volutamente ho lasciato le prime persone e qualche battuta, che con felicità ci riporta al momento della stesura o lettura delle suddette.**

**Molti gli autori fra i più svariati posti d'Italia (sicuramente almeno una ventina forse di più); poi anche aiuti ed esperienze da oltre oceano. Tutti insieme abbiamo condiviso molte ricette che sotto vedrete e come potrete constatare il ricettario che ne scaturito ha assunto un peso piuttosto importante.**

**Per tutti coloro il cui nominativo non è presente sotto la propria ricetta (purtroppo rimasta anonima o senza firma) si chiede di "rivendicarne", eventualmente via mail la proprietà.**

**A proposito...Confettura o Marmellata?? La letteratura vorrebbe che con marmellata si indicasse esclusivamente la preparazione con arance, limoni (agrumi in generale). Confettura invece, si addice a tutti gli altri frutti. In questo libretto, riporteremo senza differenziazioni i due termini, che ormai, di norma sono stati identificati in un tutt'uno.**

**Troverete GELATINE in primis, poi MARMELLATE TRADIZIONALI, e quelle un po' più particolari, seguite da indicazioni per la STERILIZZAZIONE DEI VASETTI, poi qualche ricetta per MARMELLATE E CONSERVE DI VERDURA e SCIROPPI.**

**Ringrazio infine, con un enorme abbraccio, tutte coloro che mi hanno aiutato alla stesura di questo libretto, fra cui Tina Mamola, Maria Pia Bruscia, Daniela Cuzzocrea e Sara Ghedina.**

## **MARMELLATE – GLI ACCORGIMENTI DI CHRISTINE FERBER**

### **La frutta**

**Utilizzare di preferenza frutta appena colta. Il raccolto va fatto al mattino dopo che è caduta la rugiada e prima che il sole diventi troppo caldo, oppure alla fine del pomeriggio. La frutta colta sotto il sole o sotto la pioggia non darà mai una buona marmellata perché o il sole ne avrà esaltato il profumo e rammollito la polpa, o sarà troppo impregnata d'acqua. La frutta è giunta a piena maturazione quando non oppone alcuna resistenza alla raccolta. In quel momento, hanno un ottimo equilibrio di acidità e pectina, che favorisce la presa della marmellata. Usare sempre frutta fresca, molto profumata, sana e senza ammaccature. Che sia stata colta nei boschi, nei giardini o nei frutteti, che sia stata acquistata dal produttore o al mercato, la regola è una sola: che sia bella e abbia un gusto perfetto.**

**L'ideale è lavorare la frutta qualche ora dopo la raccolta o al più tardi l'indomani (in questo caso, conservarla al fresco), perché perde in fretta le sue qualità. Cuocere sempre piccole quantità di frutta – non superare i 4 kg alla volta: la cottura ne preserverà il colore e la consistenza.**

**Per tutte le macerazioni e le cotture, usare il succo di un limone. L'aggiunta del succo di limone alla frutta e allo zucchero deve essere fatta rapidamente, così che la frutta non si ossidi e mantenga il suo colore. La punta di acidità del limone esalta il gusto del frutto e attiva il potere gelificante della pectina in esso contenuto. Le macerazioni e le cotture vanno versate in terrine e ricoperte di carta pergamena: in questo modo la frutta è immersa nello sciroppo e non si scurisce in superficie.**

### **Zucchero e cottura**

**Fare la marmellata significa innanzi tutto conservare la frutta grazie allo zucchero. Per ottenere la miglior conservazione, la marmellata deve contenere il 65% di zucchero. Siccome la frutta contiene già dal 10% al 15% di zuccheri, bisogna aggiungere zucchero di peso più o meno pari a quello della frutta. Se si usano frutti più maturi, si ridurrà la quantità di zucchero. Io scelgo sempre dello zucchero semolato di buona qualità, bianco e brillante. Molto spesso pratico una macerazione e una cottura in più tempi: in questo modo lo zucchero impregna delicatamente i frutti e ne preserva la consistenza.**

**Alcune ricette prevedono di terminare la cottura dei frutti tuffandoli in uno sciroppo. Questo sciroppo è composto da zucchero e dal succo di macerazione dei frutti stessi, più o meno concentrati dall'ebollizione. Il grado di concentrazione può essere controllato con il termometro. Questo tipo di cottura p una variante che consente di mantenere la consistenza dei frutti.**

**La gelatina di mela verde apporta la pectina, indispensabile per la gelificazione dei frutti che ne sono naturalmente sprovvisti come ad esempio le pere, le ciliegie e le visciole. In alcune marmellate di frutti rossi, si può usare la gelatina di ribes al posto di quella di mela verde.**

**E' possibile ottenere una marmellata ben rappresa semplicemente prolungandone la cottura. La marmellata risulterà più dolce, la consistenza dei frutti un po' meno bella e il colore sarà leggermente caramellato.**

**Per ottenere una consistenza perfetta, consiglio di verificarne la consistenza. La marmellata deve raggiungere i 105 °C al caramellometro (termometro da zucchero), cioè alla goccia. Se non si dispone di un caramellometro, versare qualche goccia di marmellata su un piatto freddo e verificarne la consistenza valutando la velocità di scorrimento. Con la pratica, non avrete più bisogno di questi riferimenti e sarete in grado di capire con un colpo d'occhio il momento in cui la cottura è giunta al termine ed è ora di invasare: l'evaporazione diminuisce sensibilmente, non si forma più schiuma in superficie, i frutti sono immersi nello sciroppo e le bollicine diventano più piccole.**

**Nessuna marmellata è uguale all'altra. Da un anno all'altro, da una cottura all'altra, più liquide o più sode, saranno diverse: fa parte del loro fascino. Una marmellata è sempre una creazione!**

### **L'attrezzatura**

**L'ideale sarebbe disporre di una pentola di rame, che garantisce una distribuzione del calore perfetta. La pentola deve essere più larga che alta, per facilitare l'evaporazione dell'acqua dai frutti e deve essere utilizzata esclusivamente per fare le marmellate. Non lasciare mai i frutti a macerare nella pentola di rame, perché si ossiderebbero.**

**E' possibile utilizzare anche una pentola in acciaio inox, ma i frutti hanno la tendenza ad attaccarsi sul fondo: bisognerà vigilare due volte tanto!**

**La schiumarola in acciaio inossidabile serve, oltre che a schiumare, a mescolare delicatamente la marmellata, a verificare la cottura dello sciroppo, a togliere le spezie dalla pentola e, alla fine di certe cotture, a prelevare i frutti che vanno distribuiti nei vasetti.**

**Il cucchiaino di legno deve egualmente essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di marmellate.**

**Il mestolo in acciaio inox serve a riempire i vasi.**

**Lo spelucchino e un coltello in acciaio inossidabile sono indispensabili alla preparazione dei frutti.**



ene, incominciamo dalle **GELATINE:**

## **GELATINA DI PESCHE**

Dopo aver cotto le pesche a pezzetti per ca. 10 minuti, aggiungi gli aromi che più ti aggradano (ad es. succo di limone, o vaniglia, a cedro tagliato a pezzettini) e lascia a bagno ca. 12 ore. Io lo faccio alla sera, il mattino dopo procedo: ti consiglio di filtrare bene il succo e raccoglierlo con cura. Poi lo si pesa e si aggiunge lo zucchero gelificante (già miscelato alla pectina, si trova anche nei supermercati), su 3/4 l di succo 1 kg di zucchero...e si cuoce a fiamma vivace in ebollizione per 4 minuti. Il risultato è garantito e ottimo! Buon lavoro

*Eliana Panchieri*

## **GELATINA DI RIBES**

Si schiacciano i frutti di ribes con la centrifuga o lo schiacciapatate o altro. Si misura il succo ottenuto e lo si pone a bollire in un recipiente di rame. All'inizio della bollitura si aggiunge uguale peso di zucchero o miele. Si mescola la schiuma in continuazione fino a totale scioglimento dello zucchero. Si toglie dal fuoco e si mette nei vasi, sopra i quali sarà posta una carta oleata e quindi il coperchio ermetico.

*Brunella Conca*

## **GELATINA DI MELAGRANA**

**Ingredienti:**

**Melagrane**

**Zucchero greggio di canna**

**Buccia d'arancia**

Scegliete melagrane ben mature, sbucciatele, apritele ed estraetene con pazienza i bellissimi semi.

Puliteli bene dalla pellicola bianca. Schiacciateli con uno schiacciapatate, premendo bene per ottenere la maggior quantità possibile di succo. Pesatelo.

Unitevi dello zucchero che potrà variare dallo stesso peso a uno decisamente minore (ne metterei  $\frac{3}{4}$ , su 1 kg di succo, 750 g di zucchero). Aggiungete un po' di scorza d'arancia grattugiata.

Dopo aver portato a ebollizione, lasciate cuocere a fuoco piuttosto vivace fino a quando versando una goccia su un piattino freddo, vedrete che il succo si rapprende velocemente. A quel punto togliete la pentola dal fuoco, invasate la gelatina e chiudete ermeticamente

**prima di riporre in dispensa per la conservazione. La ricetta è di sicura riuscita, da questo libretto di marmellate, gelatine e sciroppi ne ho fatte molte e sono sempre riuscite benissimo.**

**Però questa gelatina di melagrane non l'ho mai fatta, per difficoltà nel recuperare la materia prima... Se la facessi sostituirei lo zucchero greggio con zucchero gelificante (con l'aggiunta di addensanti, per l'appunto), perché renderebbe di più, infatti, dopo quattro minuti dall'ebollizione la gelatina rapprende sicuramente e il succo così prezioso, e di conseguenza anche la quantità del prodotto finito, non si dovrebbe ridurre.**

*Elia Panchieri*

## **GELATINA DI MELE COTOGNE E PASTA DI FRUTTA**

**Lavare i frutti e strofinarli con un panno per togliere quella specie di peluria, tagliarli a pezzi, togliere i torsoli ma non la buccia, e metterli a bagno. Mettere i torsoli con i semi in un sacchettino di garza.**

**I semi, i torsoli e la buccia sono le parti che contengono più pectina, è per questo che non vanno buttati. Ricordo anche che una cottura eccessiva rischia di distruggere la pectina : meglio dunque preparare una piccola quantità di frutti alla volta (diciamo 6).**

**Mettere i frutti così preparati e il sacchettino con i torsoli in una pentola capace, coperti d'acqua: le cotogne sono poco acquose. Far cuocere fino a che diventano teneri, raccogliarli in un panno bianco sottile (che non vi stia a cuore, perchè macchiano...) e sospendere il fagotto sopra una bacinella per raccogliere il succo che ne colerà, per una notte o tempo equivalente. Non buttare il contenuto del fagotto ! Pesare il succo raccolto, aggiungere uguale quantità di zucchero e far bollire fino a che una goccia, posata su un piattino, si rapprende e non cola. Fin qui la gelatina.**

**Torniamo al contenuto del fagotto : non vogliamo mica sprecarlo, no ? Buttare il sacchettino con i torsoli e passare il resto al setaccio, aggiungere uguale quantità di zucchero e mescolare bene: se l'impasto fosse ancora troppo acquoso, metterlo in un tegame e lavorarlo, a fuoco basso, con un cucchiaino di legno fino a che non si stacca da solo dai bordi. Si deve ottenere un impasto denso, da appiattire con il mattarello su una superficie cosparsa di abbondante zucchero semolato. Stenderlo e tagliare a quadri o losanghe, spolverare di zucchero anche la parte superiore e lasciare asciugare in forno appena appena tiepido almeno dodici ore su fogli di carta da forno. Freddi, si conservano in scatole di latta separando ogni strato con un foglio di carta da forno.**

*Alda Muratore*

**Un'altra ricetta della gelatina di mele cotogne:**

**Ingredienti:**

**mele cotogne circa 3 kg**

**zucchero 800**

**bustina di pectina (40 gr)**

**Sbucciare i frutti e mettere nella centrifuga per ottenere 800 gr di succo. Non ho un ricordo preciso ma sicuramente ho usato l'accessorio del Bimby per centrifugare oppure ho frullato nel Bimby e passato al setaccio il ricavato, fino ad ottenere 800 gr di succo. Versare il succo in una pentola piuttosto alta, unire la pectina, portare a ebollizione e far cuocere per 1 min. circa mescolando. Aggiungere gradatamente lo zucchero, far riprendere il bollore e calcolare un altro minuto di cottura mescolando. Schiumare e invasare. Versare bollente nei barattoli precedentemente sterilizzati e caldi e riempire fino ad un dito dal bordo. Chiudere subito con il coperchio e conservare al riparo dalla luce. Ricordo che è piaciuta molto, ho fatto dei regalini per Natale.**

***Daniela Cuzzocrea***

## **GELATINA DI MELE VERDI**

**(da usare al posto del fruttapec™, 200 g se si usano le proporzioni 1 kg di frutta-1kg di zucchero)**

**Dal libro di Christine Ferber:**

**Ingredienti:**

**1,5 kg di mele verdi granny smith, 1,5 l d'acqua, 1 kg di zucchero semolato, il succo di 1 limone piccolo.**

**Lavare e asciugare le mele. Non sbuciarle, togliere la "coda", tagliarle in quarti e metterle in una pentolona da marmellata. Coprire con l'acqua, portare a ebollizione e lasciare sobbollire per 30 minuti a fuoco dolce, le mele devono diventare morbidissime. Versare il preparato in un colino cinese e premere leggermente con il dorso del cucchiaio di legno per raccogliere il succo. Filtrare una seconda volta passando il succo in un setaccio di cotone preventivamente bagnato e asciugato.**

**Versare 1 l del succo così ottenuto in una pentola da marmellata e unirvi lo zucchero e il succo di limone. Portare a ebollizione, schiumare e mantenere la cottura a fuoco vivo per 5-10'. Schiumare ancora se è il caso. Ridare una bollita. Verificare la consistenza. Invasare immediatamente nei vasetti sterilizzati e chiuderli. Capovolgere i vasetti e attendere che si sia raffreddata la gelatina prima di rimetterli in piedi verificando che si sia formato il sottovuoto.**

**Questa gelatina va aggiunta alle marmellate di pere e ciliegie, che sono povere di pectina, per facilitarne la presa.**

**Scegliere delle mele acerbe, di preferenza a metà giugno, quando non sono ancora mature.**

**Potete ricavare una composta di mele dalla polpa raccolta, passandola al passaverdura col disco grosso: zuccherate e speziate a volontà.**

## **GELATINA DI AMARENE**

### **Ingredienti:**

**2 kg amarene o ciliegie**

**2 limonizucchero**

**Gelificante**

**Lavate le ciliegie e privatele del picciolo e, senza snocciolarle(!!!) fate una piccola incisione su ogni frutto con un coltellino . Copritele scarsamente d'acqua e fate bollire per ca. 10 minuti. Lasciate aromatizzare tutta la notte. Filtrate la frutta attraverso un setaccio premendo con le mani o con un mestolo di legno. Raccogliete con cura il succo, unite il succo di due limoni. Misurate il liquido ed aggiungete lo zucchero nella seguente misura: 1 l di succo = 1,250 kg di zucchero gelificante (anche di meno, se non disturba che la gelatina resti un po' più liquida). Altri 4 minuti a bollore vivo, invasare, far raffreddare... anche questa non invecchierà in cantina!**

***Eliana Panchieri***

## **GELATINA DI AMARENE E MELE**

### **Ingredienti:**

**2 kg di amarene**

**2 kg di mele (ho preso golden di seconda scelta, non troppo mature)**

**zucchero gelificante**

**Lavate e asciugate la frutta, tagliate in quattro le mele (con buccia e torsolo), togliete il picciolo alle amarene e, senza snocciolarle(!!!) fate una piccola incisione su ogni frutto con un coltellino, di modo che l'aroma si possa sviluppare. Mettete in pentola fin che le mele sono cotte (ca. un quarto d'ora). Lasciate "in ammollo" l'intera notte. Filtrate la frutta attraverso un setaccio premendo lievemente con le mani. Misurate il liquido ed aggiungete lo zucchero nella seguente misura: 1 l di succo = 1,250 kg di zucchero gelificante (anche di meno, se non disturba che la gelatina resti un po' più liquida). Altri 4 minuti a bollore vivo, invasare, far raffreddare.**

***Eliana Panchieri***

## **GELATINA DI ALBICOCCHIE**

se avete la centrifuga è più facile:

preparate 1 kg di succo di albicocche, 1\2 kg di succo di mele, 1\2 kg di zucchero e il succo di 1\2 limone, mescolate e fate cuocere fino alla giusta consistenza. Si invasa e si conserva come le marmellate.

Senza centrifuga si tagliano a pezzi le albicocche e si cuociono con un filino-ino d'acqua fino a disfarle, si passano al setaccio e si pesa il succo ottenuto, idem con le mele.

*Ofelia Allegretta*

## **GELATINA DI MELONE ALLA VANIGLIA**

**Ingredienti:**

2 kg polpa di melone

vaniglia

1/2 bicchiere d'aceto di mele

(se l'aceto vi sembra forte, sostituitelo con succo di mele senza conservanti)

2 bicchieri d'acqua

zucchero gelificante (1 kg su 3/4 l di succo)

Sbucciate il melone, eliminate i semi, tagliate la polpa a pezzetti, aggiungete il succo di mele (o aceto di mele), 2 bicchieri d'acqua e fate bollire circa 10 minuti a fuoco basso.

Verso la fine cottura aggiungete la vaniglia e lasciate aromatizzare il succo per 12 ore (ad es. la notte), filtrate il tutto, raccogliete con cura il succo, pesatelo, aggiungete lo zucchero gelificante e bollite vivacemente per 4 minuti. Invasate e lasciate raffreddare.

*Elia Panchieri*

## **GELATINA DI MELONE CON CEDRO E BRANDY**

**Ingredienti:**

2 kg polpa di melone

cedro tagliato a fettine sottili

1/2 bicchiere di brandy

2 bicchieri d'acqua

zucchero gelificante (1 kg su 3/4 l di succo)

Sbucciate il melone, eliminate i semi, tagliate la polpa a pezzetti, aggiungete il cedro tagliato a fettine e 2 bicchieri d'acqua e fate bollire per ca. 10 minuti a fuoco basso.

**Aggiungete il Brandy (io preferisco il Grand Marnier) e lasciate aromatizzare per 12 ore (la notte), filtrate il tutto, raccogliete con cura il succo, pesatelo, aggiungete lo zucchero gelificante e bollite a fuoco vivo per 4 minuti. Invasate e lasciate raffreddare, ottima!**

*Eliana Panchieri*

## **GELATINA DI MANDARINI**

**Ingredienti:**

**Per 1 persone:**

**succo di mandarino g 100 - colla di pesce(gelatina in fogli) g 2 - yogurt magro - zucchero di canna - un mandarino per guarnire**

**Conto calorie: kcal 93 (KJ 389) a porzione**

**Pelate a vivo un mandarino, recuperando il succo che uscirà durante questa operazione. Misurate il succo e aggiungetene dell'altro per ottenere g 100 necessari per questo dessert. Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela, stemperatela in un cucchiaino di acqua calda, quindi unitela al succo di mandarino. Raccogliete la gelatina in uno stampino e fatela rapprendere in frigorifero. Servitela sformata in una coppetta con la guarnizione di spicchi di mandarino pelati a vivo, due cucchiaini di yogurt magro e uno di zucchero di canna.**

**Dopo un pasto frugale, concludere in modo banale con un frutto a volte risulta insufficiente. È necessario, quindi, stimolare la propria volontà con qualche semplice accorgimento, senza alcun sovrapprezzo calorico. Ne è un valido esempio questo dessert, che accontenta l'occhio e anche il palato senza penalizzare il conto calorie!**

**Gentilmente postata da Rosetta Bragheri dal ricettario di CI.**

## **GELATINA DI MIRTILLI ROSSI**

**Ingredienti per 6 persone:**

**Mirtilli rossi 250 gr**

**Acqua 3,7 dl**

**Zucchero 160 gr**

**Fecola di patate 2 cucchiai**

**Panna fresca q.b.**

**Preparazione**

**Dopo aver selezionato con cura le bacche, ponetele (ben lavate) in una casseruola di acciaio con l'acqua. Fate bollire per circa 12-15 minuti a fiamma dolce.**

**Passate la frutta attraverso un colino a maglie fitte, quindi aggiungete lo zucchero. Riposizionate la casseruola sul fuoco e portate nuovamente ad ebollizione. Nel frattempo sciogliete la fecola di patate nell'acqua fredda e aggiungetela nella casseruola. Mescolate bene, proseguite la cottura ancora per un paio di minuti, evitando però il bollore, Togliete dal fuoco, fate raffreddare bene, poi versare il kisel in coppette monoporzione inumidite di acqua fredda. Ponete i frigorifero almeno 4 ore e servite il dessert accompagnandolo con panna montata servita a parte.**

***Rosetta Bragheri***

## **GELATINA DI MORE DI GELSO**

**Lavare bene le more, metterle a cuocere in una casseruola coperte di acqua fino a che saranno disfatte.**

**Metterle a colare in un telo e strizzare bene tutto il succo. Pesarlo e metterlo in casseruola aggiungendo, per ogni mezzo chilo di succo, 350 grammi di zucchero, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata e il succo di mezzo limone.**

**Cuocere a fuoco medio finchè la gelatina si sarà addensata. Invasare bollente, chiudere il vasetto e rovesciarlo a testa in giù fino a quando la gelatina sarà completamente fredda.**

## **GELATINA DI YOGURT**

**Ingredienti per 4 persone:**

**g 200 di succo di frutta di pere,  
un bicchiere di yogurt naturale magro,  
mezzo bicchiere di latte scremato,  
4 fogli di colla di pesce (g 40),  
un cucchiaino di zucchero, un limone.**

**Ammorbidire la colla di pesce nell'acqua fredda. Frullare lo yogurt, il latte, lo zucchero, la buccia di mezzo limone grattugiato e, all'ultimo, la colla di pesce strizzata e sciolta a calore moderato nel succo di frutta. Inumidire quattro stampini monodose, versare il liquido e metterli in frigorifero per due ore. Al momento di portare a tavola, rigirare le gelatine al centro di piattini e guarnire con frutta fresca.**

**Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini™ di Febbraio 2000**

***Rosetta Bragheri***

## **GELATINA DI STEFANIA**

**Soluzione di acido citrico: sciogliere 50 gr di acido citrico cristallizzato (si compra in farmacia) in 500 ml di acqua bollente e tappare. Far raffreddare per bene.**

**Fragole, lamponi, albicocche, ribes**

**Passare 800 gr di polpa e aggiungere 40 gr di pectina mescolata a 100 gr di zucchero. Mescolare bene e aggiungere 800 gr di polpa degli stessi frutti. Portare ad ebollizione continuando a rimestare e aggiungere 900 gr di zucchero. Aggiungere 400 gr di glucosio e cuocere finché la temperatura raggiunge 104°C. Togliere dal fuoco e aggiungere 30 gr della soluzione di acido citrico. Rimestare bene e velocissimamente mettere dentro dei pirottini di carta oppure in una teglia rettangolare. In questo caso, si dovrà poi capovolgere su un marmo o sparso di zucchero cristallino e tagliare in quadretti che andranno ripassati nello zucchero.**

**Variante al limone: 6 dl di succo di limone messi in 1 l di acqua, 80 gr di soluzione di acido citrico. I quantitativi degli altri ingredienti rimangono invariati.**

**Gelatine ai mirtilli: 1,2 kg di mirtilli da frullare con 4 dl di acqua. Passare e continuare come sopra.**

**Nota bene: lo ho diviso tutto per 4**

**Ndr: l'acido citrico è la normale Citrosodina**

*Pinella Orgiana*

## **GELATINA DI LIMONI ALLA TURCA( limon peltesi)**

**Ingredienti:**

**300 g zucchero**

**50 g fecola di patate diluita in 1\2 bicchiere d'acqua**

**il succo di 4 limoni**

**la scorza di 3 limoni**

**750 g di acqua.**

**Prelevare la parte gialla della scorza di 3 limoni e tritarla bene nel robot da cucina con lo zucchero.**

**Mettere in una casseruola l'acqua, il succo dei limoni, lo zucchero con la scorza dei limoni. Portare ad ebollizione e far bollire per una decina di minuti, aggiungere la fecola diluita nell'acqua, mescolare rapidamente e togliere dal fuoco. Versare in coppette e porre in frigo finché non è bella fresca e solidificata.**

## **GELATINA DI LIMONI KISSEL (russi)**

### **Ingredienti:**

**300 g zucchero**

**50 g fecola di patate diluita in**

**1\2 bicchiere d'acqua**

**e 1 bicchiere di vino rosso**

**cannella**

**la scorza di 3 limoni**

**750 g di acqua.**

**Prelevare la parte gialla della scorza di 3 limoni e tritarla bene nel robot da cucina con lo zucchero.**

**Mettere in una casseruola l'acqua, il succo dei limoni, lo zucchero con la scorza dei limoni. Portare ad ebollizione e far bollire per una decina di minuti, aggiungere la fecola diluita nell'acqua, mescolare rapidamente e togliere dal fuoco. Versare in coppette e porre in frigo finchè non è bella fresca e solidificata.**

***Rosetta Bragheri***

## **GELATINA DI KIWI**

### **Ingredienti:**

**Kiwi circa 3 k maturi ma sodi**

**zucchero 800 gr**

**una bustina di pectina (40 gr)**

**Sbucciare e tagliare in quarti la frutta, centrifugare (ho usato il Bimby) o frullare la frutta, scolare la polpa fino ad ottenere 800 gr di succo.**

**Versare il succo in una pentola alta, unire la pectina, far bollire e cuocere mescolando per un minuto.**

**Aggiungere gradatamente lo zucchero, far riprendere il bollore e calcolare un altro minuto di cottura mescolando. Schiumare ed invasare.**

***Daniela Cuzzocrea***



**ontinuiamo il nostro percorso con tutte le marmellate tradizionali.**

## **RICETTA BASE**

**La sera prima pulisco la frutta, la taglio a pezzi e la metto a macerare in frigo con zucchero e succo di limone (300/350 gr zucchero e succo di un piccolo limone ogni kg di frutta al netto).**

**Il giorno dopo metto tutto sul fuoco, aggiungendo la buccia di una o due mele verdi (a seconda di quanta marmellata faccio), che poi vanno eliminate alla fine. A volte ci metto la mela intera (tagliata a pezzi con la buccia e messa in una garza, che poi va eliminata). Porto a cottura, schiumando se necessario, quando e' pronta (prova piattino), metto nei vasi sterilizzati e li faccio bollire coperti di acqua per 20 minuti. Se, come ho detto, vedo che la marmellata e' ancora troppo liquida dopo mez'ora, procedo come ho spiegato sopra, togliendo la frutta col mestolo e facendo addensare il succo, ma mi e' capitato solo una volta o due, l'ultima volta con le ciliegie perche' avevo acquistato delle ciliegie troppo acquose.**

**Con questo sistema ho fatto marmellate di:**

**fragole, ciliegie, mirtilli neri, pesche, prugne, fragole con ciliegie, albicocche con pesche.**

***Sara Ghedina***

## **MARMELLATA DI NESPOLE**

**Ingredienti:**

**1 kg di nespole**

**1/2 kg di zucchero**

**1/2 litro d'acqua**

**Procurati delle nespole mature e saporite, lavale, sbucciale e private dei noccioli. Mettile in pentola a pezzettini con lo zucchero e l'acqua e porta ad ebollizione mescolando. Quando la polpa delle nespole diventa in poltiglia, alza il fuoco e fai cuocere per circa 40 minuti e raggiunta la giusta consistenza togliila dal fuoco. Schiumala e lasciala raffreddare, versala nei vasi e chiudili ermeticamente.**

***Manuela De carli***

## **MARMELLATA D'ARANCE**

Preferite arance biologiche o nostrane.

### **1° GIORNO**

Tagliare a fette sottili 1 Kg. di arance (con la buccia dopo averle lavate)riporle in una zuppiera di porcellana con 2 lt. di acqua.

### **2° GIORNO (stessa ora del 1° giorno)**

Versare il contenuto della zuppiera in una pentola e far bollire per 1 ora a fuoco lento; riversare il tutto di nuovo nella zuppiera ed aggiungere lo stesso peso di zucchero ( anche meno se le arance sono dolci) e mescolare fino a quando lo zucchero non si scioglie,lasciare riposare.

### **3° GIORNO ( stessa ora del 2° giorno)**

Riversare il contenuto della zuppiera in una pentola e far bollire 45 min. a fuoco lento; appena finita la cottura versare la marmellata nei barattoli sterilizzati e chiudere ermeticamente.

Coprire i barattoli con un panno fino a che la marmellata non si e' raffreddata (i barattoli devono raffreddarsi al buio,ecco perchè vanno coperti con un panno)..

**Un'altra ricetta collaudata:**

## **MARMELLATA D'ARANCE**

La ricetta che seguo io utilizza anche la parte bianca della buccia; si ottiene la marmellata 'con i pezzetti dentro', all'inglese. Però è una lavorazione lunga:18 arance, 2 limoni, zucchero (quantità indicativa: lo zucchero è in proporzione al peso dei frutti, come vedremo oltre).Pesare insieme arance e limoni, versare in una pentola un peso di acqua pari al loro peso; lavare accuratamente i frutti, togliere con il pelapatate lo strato colorato della buccia, tagliarlo a striscioline e aggiungerlo all'acqua; fare lo stesso con la parte bianca. Tagliare a pezzi i frutti, togliere i semi, aggiungere all'acqua. Lasciare in infusione 24 ore, poi cuocere il tutto finché la buccia è tenerissima. Lasciare in infusione altre 24 ore. Calcolare il peso del contenuto della pentola (ossia frutti cotti + acqua), aggiungere uguale peso di zucchero e cuocere a fuoco basso rimescolando spesso fino a giusta consistenza (una goccia messa su un piattino raffreddandosi si rapprende e non scorre via. Ci vorranno circa due ore (dipende dalla quantità di frutti e dal loro contenuto in succo).

**NOTA:** io l'ho fatta con 8 arance belle grandi (buccia grossa). Per la prima cottura ci sono volute circa 2 ore (assaggia la buccia, quando e' tenera, spegni).

Per lo zucchero, ho calcolato il 70% del peso, ma per i miei gusti potrebbe andarne anche meno.

La marmellata e' pronta quando diventa scura e la goccia sul piattino non scivola. Ho invasato, bollito i contenitori per 20 minuti e li ho fatti raffreddare nella pentola. Ne sono venuti 12 vasetti.

*Alda Muratore con note di Sara Ghedina*

E ancora un'altra...

## **MARMELLATA DI ARANCE**

Lavare bene le arance, possibilmente non trattate o biologiche, e punzecchiare superficialmente la buccia con i rebbi di una forchetta. Mettere a bagno per tre giorni cambiando spesso l'acqua. Strofinare bene le arance sotto l'acqua corrente e pesarle, tagliarle in due e poi a fettine sottili. Metterle in una pentola a aggiungere lo stesso peso in zucchero. Porre la pentola sul fuoco e, mescolando, far prendere il bollore. Dal momento in cui bolle cuocere per circa tre ore, mescolando spesso per non fare attaccare. Spegnerne il fuoco, mescolare ancora un po' e invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.

*Daniela Cuzzocrea*

L'ultima...

## **MARMELLATA DI ARANCE**

**Ingredienti:**

**2 kg di arance**

**1 lt di acqua**

**2 kg di zucchero**

Spazzolare e lavare le arance non trattate con buccia sottile.

Bucarle con i rebbi della forchetta e metterle nell'acqua che va cambiata ogni sera. Al 4° giorno tagliarne una metà a vivo mettendo in una garza i semi e le bucce che andranno a cuocere insieme alla frutta e al succo più un litro d'acqua e lo zucchero.

Cuocere 1 ora circa girando non troppo spesso e invasare a caldo dopo 5 minuti.

Mettere la pellicola e chiudere col tappo.

*Tina Mamola*

## **MARMELLATA DI AMARENE**

L'anno scorso l'ho fatta così ed è venuta buonissima: mettere i guanti di silicone usa e getta per non macchiare le mani.

Snocciolare le amarene e tagliarle in due. Pesare i frutti. Aggiungere 350 grammi di zucchero per ogni chilo di frutta.

Mettere la frutta in una pentola a fondo spesso e coprirla con lo zucchero. Lasciare macerare una notte e la mattina successiva iniziare la cottura e terminarla quando con la prova piattino ha raggiunto la giusta consistenza.

*Luisa Fabriziani*

## **MARMELLATA DI FRAGOLE E CILIEGIE**

### **Ingredienti:**

**500 g di fragole pulite,  
500 g di ciliegie snocciolate,  
500 g zucchero,  
succo di un'arancia (o di 1 grosso limone),  
1 bustina di Fruttapec 2:1™,  
5 grani di pepe multicolor.**

**La sera prima ho messo le fragole (tagliate a pezzetti) a macerare in una ciotola con lo zucchero e il succo dell'arancia. Ho coperto la ciotola e l'ho messa in frigo per la notte. Il giorno dopo ho snocciolato le ciliegie e le ho tagliate a metà, ho messo il tutto sul fuoco dolce in una pentola larga dai bordi alti che uso solo per le marmellate e l'ho fatta cuocere mescolando spesso per dissolvere la schiuma. Ho atteso che la marmellata si addensasse a 105 °C (termometro da cucina) e che le fragole si spappolassero, quindi ho aggiunto il Fruttapec™ e il pepe multicolore macinato al momento.**

**Prima di iniziare la cottura della marmellata ho messo i vasetti e i loro coperchi nel forno freddo; ho acceso il forno al minimo (il mio termometro da forno segnava 130 °C) e ho lasciato sterilizzare i vasetti.**

**Quando la marmellata è stata pronta l'ho invasata nei vasetti roventi usando un imbuto da marmellata in acciaio, ho incoperchiato e capovolto per 5 minuti.**

**Una volta freddi li ho etichettati e poi, non sapendo resistere alla tentazione, ne ho consumato uno.**

**"Volendo si può non usare il Fruttapec™ facendo cuocere la marmellata con una mela verde a pezzetti avvolta in una garza (che poi ho eliminato)" Sara Ghedina**

***Maria Pia Bruscia***

## **FANTASIA DI FRUTTA**

### **Ingredienti:**

**fragola 400g,  
pesca noce 300g,  
albicocca 200g,  
banana 100g,  
una busta di Fruttapec™2:1,  
800g. di zucchero.**

**Lavare, sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti fini, quindi metterla in una pentola alta e mescolarvi il Fruttapec™. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa,**

**mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero. Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 15 minuti a fuoco vivace. Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.**

## **MARMELLATA DI PRUGNE**

**450 gr di prugne senza nocciolo  
75 gr di zucchero  
85 cl di acqua  
30 ml di succo limone  
30 ml di miele liquido  
Il miele in questo caso viene aggiunto alla fine**

**Poi altri lo mettono subito per fare:confetture di pompelmo,zenzero e miele appunto di acacia.**

**Poi i fichi ma usano miele di castagno leggermente amaro**

**Poi confettura di limoni.**

*Sandra Vacchi*

## **MARMELLATA DI PESCHE E MANDORLE**

**Ingredienti:**

**1 kg di pesche mature e mondate**

**500 gr di zucchero**

**1 limone**

**1 bustina di Fruttapec™ 2:1**

**Tagli le pesche a spicchiotti e li peli. Ogni spicchio lo tagli in due e lo metti in pentola. Devi avere 1 kilo di frutta mondata. Aggiungi lo zucchero, la pectina e mescoli a freddo. Accendi il fuoco a fiamma molto vivace e porti ad ebollizione sempre mescolando (come col riso). Deve bollire a onda e da li conti 3 min. Aggiungi il succo di un limone, e riporti a bollire per 1 min. Togli dal fuoco e mescolando fai dissolvere la schiuma. Invasi subito, ancora bollente, chiudi ermeticamente con i tappi (io utilizzo solo borm..oli, mai avuto problemi) capovolgi subito e li tieni per 5 min capovolti. poi li rigiri e loro vanno direttamente sottovuoto, mano a ,mano che si raffreddano.**

**Nella versione con le mandorle, ti prepari prima della marmellata delle mandorle (100/150 gr) tostate su un padellino. le triti grossolanamente col coltello sul tagliere e poi**

**una volta preparata la marmellata prima di invasare, aggiungi in pentola le mandorle e invasi.**

**Deve essere lasciata a scuro per almeno 6 mesi, poi è pronta!!**

***Davide Grotto***

## **MARMELLATA DI PERE E AMARETTI**

**Si monda la frutta (1 kg) togliendo torsolo e buccia e poi o si passa al passaverdure o si grattugia (con la tipica grattugia che si usa per i bimbi piccoli). Pelare e grattare subito pero, per pero altrimenti annerisce. Altrimenti mettere in acqua acidulata, però perdono un po di sapore.**

**Per ogni kilo di frutta, 500 gr di zucchero, poi 1 busta di Futtapec™2:1 Aggiungere 150 gr di amaretti sbriciolati. Quindi dare 3 min di bollitura a onda e poi il succo di un limone. Invasare quando ancora bollente e tenerli capovolti per 5 min. Poi rigirarli.**

***Davide Grotto***

## **CONFETTURA DI PERE E NOCI**

**(per 3 vasetti da mezzo litro, durata 5-6 mesi)**

**Ingredienti:**

**1,2 kg di pere Williams,**

**350g di zucchero (che secondo me è anche troppo!),**

**1 cucchiaino di zafferano in stimmi,**

**il succo di un limone,**

**100g di gherigli di noce,**

**8 grani di pepe nero**

**Sbucciare e tagliare a pezzettini le pere e irrorarle col succo di limone. Mettere in una pentola 1 tazza d'acqua, lo zucchero, lo zafferano e il pepe pestato a mortaio. Sgocciolare le pere e trasferirle nella pentola e cuocere per 30 min a recipiente coperto, mescolando ogni tanto e togliendo eventuale schiuma. Unire le noci e cuocere per altri 10 min senza coperchio. Invasare e far raffreddare a vaso capovolto. Riporre in luogo fresco e buio e aspettare 2 settimane prima di consumarli/aprirli.**

**Suggeriscono di farci delle tartellette con la pasta frolla da riempire con questa confettura, ma io ce la vedo bene anche come accompagnamento a formaggi (la mia passione).**

***Virginia Portioli***

## **MARMELLATA DI FICHI**

### **Ingredienti:**

**1,2 kg di fichi,  
500 g zucchero,  
una presa di cannella,  
scorza grattugiata di un limone,  
1 stecca di vaniglia.**

**Togli i piccioli dei fichi e tagliali a metà. Mettili in una casseruola (rigorosamente d'acciaio altrimenti si altera il sapore) e coprili con lo zucchero mescolato alla cannella. Cospargi con la scorza di limone ed inserisci al centro la stecca di vaniglia.**

**Copri con uno strofinaccio e fai riposare 4 ore. Metti la casseruola su fuoco molto basso e fai sciogliere lo zucchero. Quando lo sciroppo si è liquefatto del tutto, alza il fuoco e fai bollire. Fai cuocere 30 minuti, mescolando ogni tanto. Verifica la cottura facendo cadere un pò di confettura su un piattino raffreddato in frigo: se è pronta si forma una gocciolona densa. Togli la stecca di vaniglia dalla confettura e metti la marmellata nei vasi. Copri con alcol e chiudi. Questa confettura è ottima per preparare i biscotti arrotolati!**

*Stefania Villani*

**Io per questa marmellata ho fatto così:**

### **Ingredienti:**

**1 Kg di fichi maturi,  
450 g di zucchero,  
1 limone naturale (buccia e succo)**

**Ho pulito i fichi con un panno, li ho tagliati a spicchi e li ho messi a macerare con lo zucchero per almeno 4 ore.**

**Ho aggiunto poi il succo e la buccia di 1 limone e ho messo al fuoco (lentissimo all'inizio e poi medio-lento).**

**Ho cotto per circa 50 min (fai la prov della goccia sul piattino freddo come di ha consigliato Maria Luisa) mescolando di tanto in tanto!**

**Dopo di che ho invasato ed ho sterilizzato i vasetti (in realtà puoi evitare la sterilizzazione capovolgendo i vasi e coprendoli con una coperta, lasciandoli raffreddare lentamente).**

*Emanuela Boni*

## **MARMELLATA DI MELE**

### **Ingredienti:**

**1500 gr di mele**  
**400 gr di zucchero**  
**1 limone**  
**1 bustina di Fruttapec™ 2:1**  
**500 ml di acqua**  
**20 ml di contreau**

**Mondare le mele, tagliarle a pezzetti e metterle sul fuoco in una pentola alta. Aggiungere l'acqua portare ad ebollizione e far sobbollire a fuoco medio per 15 min. Raffreddare.**

**A questo punto si seguono due strade.**

**O si fa la gelatina, passando in un telo da cucina il tutto strizzando con molta forza, raccogliendo il filtrato, oppure si mantengono i pezzetti e si prosegue in entrambe le strade con 1 busta di fruttapec™ e 400 gr di zucchero per ogni 750 ml di succo o composto di prima. Mettere tutto a freddo e portare ad ebollizione per 3 min. Il liquore va aggiunto alla fine mescolando poi per un min.**

***Dal libro Fruttapec™***

## **MARMELLATA DI KIWI E LIMONI**

**dal libro di Christine Ferber**

**Ingredienti: 1 kg kiwi puliti**  
**800 gr zucchero semolato + 100 gr**  
**100 ml acqua**  
**200 gr gelatina di mele verdi**  
**1 limone non trattato**  
**succo di 2 piccoli limoni**

**Pelare i kiwi e tagliarli a rondelle di 5 mm di spessore. Lavare il limone e tagliarlo a rondelle finissime. Mettete le rondelle di limone in una pentola per marmellate con 100 gr di zucchero e l'acqua e fatele bollire finché non siano traslucide.**

**Aggiungere i kiwi, il succo dei 2 limoni e gli 800 gr di zucchero.**

**Portare questa preparazione al 1° bollore quindi travasare in una terrina, coprite e lasciate riposare per 1 notte.**

**Il giorno dopo, rimettere la preparazione nella pentola da marmellate. Portare a ebollizione mescolando delicatamente. Schiumare.**

**Aggiungere la gelatina di mele e riportare a bollore mantenendolo per circa 10 min a fuoco vivo, sempre mescolando.**

**Se necessita schiumare ancora e far bollire fino alla giusta consistenza. Fare la prova del piattino.**

**Mettere la marmellata ancora calda nei vasetti sterilizzati. Capovolgere e tenerli così per una notte.**

*Virginia Portioli*

## **MARMELLATA DI KIWI E ARANCIE**

**Ingredienti:**

**1/2 kg arance non trattate**

**1/2 Kiwi**

**400 gr zucchero**

**Lasciare macerare per almeno 1 giorno in un luogo fresco la frutta tagliata a pezzetti e lo zucchero.**

**Filtrare il tutto e far ridurre solo lo sciroppo del 50% (in una padella larga antiaderente), quindi aggiungere la frutta e far bollire per 10 minuti. Invasare ancora bollente.**

*Daniela Boni*

## **MARMELLATA DI ZENZERO**

**Ingredienti:**

**mele già pelate e senza il torsolo (almeno 2 più una ogni 4-5 pezzetti di zenzero),  
pari peso in zucchero (abbondante),**

**radici di zenzero pelate fatte a pezzi e poi frullate fino a colmare 1 tazza da the,**

**thè verde (3 cucchiaini per 2 tazze d'acqua),**

**una spolverata di noce moscata facoltativa.**

**Fai cuocere tutti gli ingredienti tranne il the per 15 minuti, poi aggiungi il thè e aspetti lasciando bollire e mescolando: non deve rimanere liquido tra un pezzo di marmellata e l'altro. Deve cuocere almeno un paio d'ore, in una mia pentola dal fondo spesso. Il risultato è piuttosto forte. Se si vuole un gusto più delicato, aggiungere mele e zucchero. Si conserva a lungo e si può usare per le crostate, per i biscotti o anche per accompagnare la carne (bolliti, etc.), oppure semplicemente spalmata sui biscotti di cereali o sul pane.**

*Valeria Gagnoni*

## **MARMELLATA DI KIWI E MELE**

### **Ingredienti:**

**500 gr. di mele**

**500 gr. di kiwi**

**500 gr. zucchero**

**1 bustina di pectina 2:1**

**Succo di 1 limone**

**1 cucchino di cannella**

**2 cucchiaini di rum**

**Siccome a me non piace la marmellata che cuoce per ore, per addensare uso la pectina di una nota marca oppure l'apposito zucchero addizionato di pectina.**

**Inoltre il peso della frutta è al netto di bucce, torsolo o quant'altro.**

**Se piace una marmellata più dolce aggiungerne altro secondo il gusto.**

**Comunque pulire tutta la frutta e tagliarla a pezzettini, mettere succo di limone e zucchero, mescolare ben bene e lasciare così al fresco per ca. 12 ore.**

**Dopo tale tempo mettere sul fuoco e portare a bollore a fuoco medio, far bollire per 5/7 minuti. Dopodichè: se piace una marmellata in cui ci siano ancora i pezzi della frutta, aggiungere cannella e rum a fuoco spento, mescolare e invasare e immediatamente capovolgere i vasetti.**

**Se si vuole una marmellata più omogenea, prima di aggiungere cannella e zucchero, frullare per pochi secondi con il frullatore ad immersione e procedere come detto sopra.**

*Patrizia Pulazzi*

## **MARMELLATA DI CACHI**

### **Ingredienti:**

**1 Kg di cachi**

**500 g di zucchero**

**il succo di 1/2 limone**

**1 mela piccola a pezzettini**

**un pizzico di vaniglia**

**1 bicchierino di brandy**

**Lavare i cachi e togliere il picciolo**

**Schiacciare i cachi e metterli in una pentola, aggiungere la mela a pezzettini, il succo di 1/2 limone.**

**Far bollire per 5 minuti e togliere la schiuma.**

**Frullare o passare al setaccio.**

**Aggiungere lo zucchero e rimettere sul fuoco molto basso.**

**Quando avrà raggiunto la giusta consistenza (prova piattino) aggiungere il brandy e far**

**cuocere ancora per qualche minuto.  
Metterla in vasi, chiudere e sterilizzare.  
E ottima come base per le crostate.**

***Germana Polloni***

## **MARMELLATA DI UVA FRAGOLA**

**Ingredienti:**

**1kg di acini di uva fragola**

**500gr di mela renetta o altre io in questo periodo uso la royal gala**

**700gr di zucchero**

**Metto l'uva con lo zucchero in una ciotola-la mela con lo zucchero in un'altra ciotola e lascio tutta la notte in frigo.**

**Il giorno dopo li bollo in due pentole diverse-quando l'uva è sfatta circa 15/30 minuti la passo allo schiacciapatate poi al colapasta se è fitto se no al passino di rete, passo anche le mele una volta morbide al minipimer e li unisco e porto a cottura, prova piattino.**

***Rosetta Bragheri***

## **COTOGNATA DI OFELIA**

**Invece di impazzire a sbucciare i frutti ti limiti a lavarli ed ad allinearli sulla leccarda del forno dove li metti a cuocere finchè le cotogne son belle morbide e la buccia vien via facilmente (ed hai anche un profumino pre casa...)**

**A quel punto recuperi tutta la polpa, forse non ti occorre neppure passarla al passaverdure, dipende.**

**Pesi il ricavato, aggiungi un po' più di  $\frac{1}{3}$  del peso in zucchero e succo di limone e fai cuocere come una comune marmellata compatta che verserai nelle apposite formine o in una pirofila rivestita di carta forno, lasciandola ad uno speddore che ti permetta poi di ricavare dei cubetti. Lasci asciugare, possibilmente all'aria protetta da una garza o anche in casa in luogo areato, e quando vedi che è diventata solida la sformi se hai usato gli stampini e li lasci asciugare ancora o la ribalti, se hai usato la pirofila, aiutandoti con la carta forno e la fai asciugare ancora prima di tagliarla a cubetti.**

**Sbucciare le mele cotogne é difficilissimo perché sono molto dure, io le cuocio con la buccia, tanto dopo resta tutto nel passaverdure.**

***Ofelia Allegretta***

**Altra ricetta della cotognata data da Tina Mamola:**

**Questa è la mia ricetta di cotognata, ereditata da mia nonna.**

**Sbucciare le mele, tagliare a pezzi, lavare, far scolare un po' e pesare. Mettere in casseruola con pari peso di zucchero (oppure 200 gr in meno del peso delle mele, se si desidera meno dolce). Far cuocere mescolando. Quando è abbastanza densa mettere negli stampi inumiditi con acqua.**

## **MARMELLATA DI COTOGNE**

**Sbucciare le mele e ridurre in pezzetti. Pesare, mettere in pentola e fare cuocere con poca acqua. Scolare e passare al passaverdure col disco a buchi larghi. Aggiungere 800 gr di zucchero per kg di mele. Far cuocere mescolando fino a giusta densità. Spegnerne il fuoco e continuare a mescolare. Invasare.**

*Tina Mamola*

**Un'altra ricettina molto buona..**

## **MARMELLATA DI COTOGNE**

**Sbucciare le mele cotogne, farle a pezzetti e mettere in acqua bollente per cuocerle. Scolarle, farle un po' raffreddare e poi pesarle. Passare nel passaverdura col disco a fori piccoli. In una pentola grande mettere lo stesso peso delle mele in zucchero con un dito d'acqua. Far sciogliere sul fuoco mescolando. Si formerà una schiuma bianca. Mescolare fino a che la schiuma scompare, versare la polpa di mele e cuocere a fuoco medio mescolando. Fare la prova del piattino, lasciando la marmellata un po' fluida. Invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.**

*Daniela Cuzzocrea*

## **MARMELLATA DI LIMONI**

**Ingredienti:**

**10 limoni ca.**

**375 g zucchero cristallizzato**

**375 g zucchero gelificante**

**2-3 cucchiaini di acqua**

**Sbucciare i limoni e tagliare le bucce a julienne (finissime!). Cospargere di zucchero e**

**lasciare riposare per ca. 12 ore (ad esempio una notte). Togliere la pellicola bianca alla polpa dei limoni, tagliare a pezzetti ed eliminare i semi. Polpa e buccia di limoni pesavano 1 chilo, che ho messo in padella con lo zucchero e con l'acqua (l'acqua va messa soltanto per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo della padella). Ho lasciato cuocere a fuoco moderato per 25 minuti.**

**Non per crostate, ma da mangiare a cucchiainate su pane e burro o per tanti altri usi!**

***Tina Mamola***



Altre marmellate, magari un po' più ricercate o particolari:

## **CONFETTURE SENZA ZUCCHERO**

**Ingredienti:**

**1 kg Arance o altra frutta**

**1 grammo di acido salicilico- si compra in farmacia-**

**dolcificante che tenga la cottura -è un tipo specifico di dolcificante- in dose a piacere**

**Il procedimento è uguale a qualsiasi altra comune marmellata**

**oppure mettere in un sacchetto di stoffa le bucce di mela, in modo che puoi toglierle agevolmente una volta cotta la frutta.**

***Tina Mamola***

## **MARMELLATA DI PESCHE AMARETTI E CACAO**

**Ingredienti:**

**1 kg. di pesche**

**g. 500 zucchero**

**g. 100 cacao**

**g. 100 amaretti pestati.**

**Fate la solita marmellata di pesche, a fine cottura, fuori dal fuoco, aggiungete gli amaretti pestati e il cacao. Invasate come al solito.**

**Forse chiamarla marmellata è un po' riduttivo, ma immaginatevi una crostata fatta con questa ricetta.....**

***Monica Tosin***

**Altra ricetta:**

**Diciamo 3 kg. di pesche.**

**Pelatele e snocciolatele.**

**Tagliatene la metà a tocchetti, l' altra metà nel frullatore.**

**Fate girare con due/tre colpettini rapidi (deve rimanere un composto grossolano). Togliete e mettete in una ciotola. Ora nel frullatore mettete circa 100 gr. di amaretti, tre cucchiari di cacao amaro e tre di zucchero. Frullare bene, bene.**

**Quindi aggiungere la polpa di pesche nel frullatore per un giro finale in modo da amalgamare bene tutto. Dovrete ottenere un composto un pò lento. Mettere in un tegame a bordi alti e far bollire a fuoco basso per 20/30 minuti. Invasare ancora caldo e sterilizzare. Vi terrà buona compagnia per l' inverno....se ci arriva ..all' inverno....**

*Lara Corradino*

## **MARMELLATA DI MELE E CIOCCOLATO**

**Ingredienti:**

**kg 1 mele renette sbucciate e tagliate a pezzetti,  
600g zucchero,  
200 g cioccolato (o gr.100 cacao amaro),  
1 limone,  
una stecca (una bustina) di vaniglia.**

**Mettete in una terrina le mele a pezzettini, irroratele con il succo del limone, e aggiungete la scorza grattugiata e lo zucchero. Mescolate bene. Mettete in una casseruola non di alluminio, e mescolando , portate ad ebollizione. Quando le mele sono cotte, passate tutto al setaccio. Rimettete la purea sul fuoco, aggiungete la vaniglia, la cioccolata a pezzetti o il cacao. In questo secondo caso, conviene, lontano dal fuoco, mescolare il cacao con un po' di purea, per poter sciogliere gli eventuali grumi, e poi versare tutto nella pentola. Fate cuocere, sempre mescolando, fino a che la marmellata sia della densità desiderata. Invasate, e se ne gradite il gusto, aggiungete un cucchiaino di rhum prima di chiudere il vaso.**

*Malanga Massucco*

## **MARMELLATA DI ZUCCA, PESCHE E ALBICOCHE**

**Ingredienti:**

**300 g di albicocche,  
300 g pesche,  
200 g zucca,  
500 g zucchero,  
1 limone.**

**Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche e le pesche, sbucciare a vivo il limone e togliere i semi. Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a tocchetti e metterla nel boccale, tritare 10 sec vel 5. Unire la frutta 10 sec vel 3, aggiungere lo zucchero e cuocere 50 min**

**100° vel 1. A cottura ultimata, versare la marmellata calda nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.**

*Ricetta del Bimby*

## **MARMELLATA DI ZUCCA, PESCHE E CANNELLA**

**Ingredienti:**

**pesche 1kg**

**zucca 700g**

**1 stecca di cannella**

**zucchero 1,400 kg**

**3 limoni**

**In pentola zucca pesche e cannella un bicchiere d'acqua e cuocere 10minuti unire il succo dei limoni e la scorza lo zucchero e cuocere circa 40 minuti se la frulli togli la stecca di cannella prima e se no prima di invasarla.**

## **CONFETTURA DI ZUCCA ZENZERO E NOCI**

**Ingredienti per 2 vasetti della capacità di 2,5 dl:**

**480 g di zucca, 1/2 limone,**

**20 g di zenzero candito,**

**350 g di zucchero gelatinizzante,**

**30 g di gherigli di noce.**

**Eliminare la scorza della zucca e pesare 400 g di polpa. Sminuzzarla e metterla in una pentola grande. Spremere il limone e unire il succo. Tritare lo zenzero e aggiungerlo anch'esso assieme allo zucchero. Incoperchiare e cuocere la zucca a fuoco lento, finché risulta morbida. Immergere i vasetti puliti in acqua bollente. Nel frattempo, tritare non troppo grossolanamente le noci e tostarle in una padella senza aggiunta di grasso. Ridurre in purea la zucca con il frullatore a immersione. Unire le noci tostate e cuocere il tutto a bollore vivace per 4 minuti. Versare subito la confettura nei vasetti fino al bordo. Pulire il bordo dei vasetti e mettere subito il coperchio. Lasciar raffreddare. La confettura si conserva in un luogo fresco, buio e asciutto per almeno 1 anno.**

*Antonella Lugano*

## **MARMELLATA DI FRAGOLE E LAMPONI ALL'ACETO BALSAMICO**

dal libro "Mes confitures"<sup>TM</sup> di Christine Ferber

### **Ingredienti:**

**800 g di fragoline di bosco pari a 700 g netti,  
500 g di lamponi,  
900 g di zucchero semolato,  
25 ml di aceto balsamico,  
100 ml di acqua,  
1 piccolo limone,  
5 grani di pepe nero macinati di fresco.**

**Lavare le fragole in acqua fresca, asciugarle delicatamente con un canovaccio, togliere il picciolo e tagliarle in due. Mischiare in una terrina le fragole, lo zucchero e il succo di limone e far macerare al fresco per una notte, coperto da un foglio di carta oleata. Il giorno dopo versare i lamponi in una pentola insieme all'acqua e portare a ebollizione; far bollire per qualche minuto. Passare il composto nello chinois a maglia fine e schiacciare delicatamente i frutti col dorso di un cucchiaio, per raccoglierne tutto il succo; tenere il succo da parte.**

**Passare le fragole macerate al setaccio di seta e raccogliere il succo in una pentola. Aggiungervi il succo di lamponi e portarlo a ebollizione. Schiumare e proseguire la cottura a fuoco vivo, finché lo sciroppo si concentra a 105 °C al caramellometro. A questo punto aggiungere le fragole, l'aceto balsamico e il pepe macinato di fresco e portare di nuovo a ebollizione a fuoco vivo. Schiumare e far bollire per altri 5 minuti mescolando delicatamente. Fare la prova del piattino e invasare nei vasetti sterilizzati. Chiudere bene i vasetti e capovolgerli fino al raffreddamento.**

**Per ottenere una salsa da gustare insieme ai formaggi, aumentare la dose di aceto balsamico a 250 ml.**

## **CONFETTURA DI PRUGNE ALL'ACETO BALSAMICO**

**Pelare 160 gr di cipolle e tritarle fini, farle appassire in 2 cucchiai di burro.**

**Unire 100 gr di prugne secche, snocciolate tagliate a minuscoli pezzetti e un cucchiaio di zucchero.**

**Bagnare con 2 cucchiai di aceto balsamico, portare a cottura per 15 minuti mescolando per non fare attaccare.**

**Passare nel frullatore e far raffreddare.**

**Buona con caprino, asiago, castelmagno. Dalla cucina italiana, fatta e trovata molto buona! Per quanto riguarda questa marmellata ti consiglio di crearne una tu stessa ispirandoti a questa ricetta (e ti consiglio anche di dimezzare lo zucchero: è davvero dolce!)**

***Maria grazia Donno***

## **MARMELLATA DI FRAGOLE AL PEPE NERO E MENTA FRESCA**

dal libro “Mes confitures” di Christine Ferber

### **Ingredienti:**

**1.100 g di fragole pari a 1 kg netto,  
800 g di zucchero semolato,  
1 piccolo limone,  
5 foglie di menta fresca,  
5 grani di pepe nero appena macinati.**

**Sciacquare rapidamente le fragole in acqua fresca, asciugarle con un canovaccio e togliere il picciolo.**

**Lascarle macerare al fresco insieme allo zucchero e al succo di limone per una notte in una terrina coperta con un foglio di carta oleata.**

**Il giorno dopo, far sobbollire la preparazione in una pentola, poi versate in una terrina, coprirla con un foglio di carta oleata e far riposare al fresco fino al giorno dopo.**

**Il terzo giorno versare la preparazione in un setaccio di seta e raccogliere il succo in una pentola. Portare lo sciroppo a ebollizione, schiumare e continuare la cottura a fuoco vivo finché lo sciroppo non si concentrerà a 105 °C al caramellometro. Aggiungere a questo punto le fragole, le foglie di menta e il pepe. Portare di nuovo a ebollizione, schiumare e far bollire ancora a fuoco vivo per 5 minuti. Fare la prova piattino. Invasare nei vasetti sterilizzati, chiuderli bene e capovolgerli finché la marmellata si sarà raffreddata completamente, formando il sottovuoto.**

## **MARMELLATA DI KIWI E ZENZERO**

### **Ingredienti:**

**1 kg di kiwi maturi  
750 ml di acqua  
succo e buccia di un limone  
75 g di zenzero fresco a filetti  
zucchero  
un cucchiaino di pepe nero**

**Tagliare il kiwi a pezzi, NON E' NECESSARIO SBUCCIARLO. Mettere con acqua e succo di limone in pentola e far sobbollire per una ventina di minuti. Passare al passaverdure e poi al setaccio fine (se fate solo il setaccio non vi spicciate piu', l'ulteriore passaggio al setaccio e' necessario se volete eliminare i semini). Per ogni 500 ml di pure aggiungere 400 g di zucchero, aggiungere la buccia di limone, lo zenzero e il pepe, portare ad ebollizione poi far sobbollire per mezz'ora circa.**

**Anche se sembra abbastanza liquido si addensa una volta freddo. Lo sterilizzo 5 minuti dalla ripresa del bollore.**

***Francesca Spalluto***

## **CONFETTURA DI PESCHE ALLE NOCI**

(x 2 vasi da mezzo litro; durata: 8-9 mesi)

**Ingredienti:**

**1 kg di pesche sode**

**zucchero**

**una cucchiata di scorrette d'arancia non trattata**

**una decina di noci**

**Sbucciare le pesche, snocciolarle, tagliarle a pezzi grossi e pesarle. Pesare lo zucchero che dovrà essere pari a metà del peso delle pesche, metterlo in una pentola con mezzo bicchiere d'acqua. Far bollire, abbassare la fiamma al minimo e cuocere per altri 5 minuti. Unire le pesche fino a che il composto inizierà ad addensarsi, eliminando man mano la schiuma. Unire le scorrette, i gherigli di noce spezzettati grossolanamente e continuare a cuocere per 10 minuti o fino alla consistenza desiderata. Invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.**

*Libro "sale e pepe™" da Daniela Cuzzocrea*

## **MARMELLATA DI PESCHE ALBICOCCHE E ZENZERO**

**Ho usato 2,300 gr di frutta al netto degli scarti, meta' pesche gialle e meta' albicocche. Le ho tagliate a pezzi e fatte macerare in frigo con 700 gr zucchero, il succo di 2 limoni e 50 gr di zenzero fresco grattugiato.**

**Il giorno dopo ho messo sul fuoco con 5 chiodi di garofano interi e la buccia di due piccole mele verdi (che poi ho eliminato alla fine). Ho portato a cottura, invasato e sterilizzato. La Ferber usa pesche noci, e mette anche dello zenzero candito, in proporzione poi usa piu' zenzero (30 gr per 1 kg di frutta), ma io non la volevo troppo speziata.**

**That's it! Nota: prossima volta meno zenzero, per queste dosi ne metterei 30 gr.**

*Sara Ghedina*

## **CONFETTURA DI PESCHE E FIORI DI LIMONE**

**una delle mie invenzioni preferite.**

**Il metodo Ferber, un po' modificato, è per me ormai il massimo. Si ottengono confetture buone e la frutta non perde il colore e resta bella lucida. Si possono usare, se si hanno quelli, anche i fiori di arancio.**

**1,6 Kg di pesche nettarine, 750 gr di zucchero, succo di un limone filtrato, una bella manciata di fiori di limone (pistilli e petali, circa 25 fiori).**

**Sbucciare le pesche avendo cura di non togliere troppa buccia e tagliarle a piccole scaglie. Metterle in una pentola dove verrà cotta la marmellata, pesando la quantità ottenuta. Dovrebbero essere circa 1,3-1,4 Kg. Aggiungere i fiori (petali tagliuzzati), lo zucchero, il succo di limone e portare a ebollizione mescolando. Spegner il fuoco, coprire e lasciar riposare almeno 12 ore. Poi riaccendere il fuoco e far cuocere, schiumando bene senza togliere pezzi di frutta. Quando il bollore tenderà a cambiare, poiché la marmellata raggiunge la giusta consistenza (io ho impiegato circa 40 minuti), invasare e conservare al buio.**

*Elena Di Giovanni*

## **CONFETTURA DI PRUGNE E LAMPONI**

**(x 2 vasi da 400 ml; durata: 8-9 mesi)**

**Ingredienti:**

**1,2 kg di prugne rosse**

**400 gr di lamponi**

**600 gr di zucchero**

**un limone non trattato**

**un rametto di rosmarino**

**Lavare, snocciolare e tagliare a spicchi le prugne. Metterle in una terrina con i lamponi, lo zucchero, mezzo cucchiaino di aghi di rosmarino tritati, il succo e la scorza di limone a listarelle. Far macerare per 24 ore mescolando ogni tanto. Versare in una pentola e far cuocere per circa 2 ore a fuoco medio, schiumando e mescolando. Invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.**

*Libro "sale e pepe™" da Daniela Cuzzocrea*

## **CONFETTURA DI PESCHE AL CARDAMOMO**

**Ingredienti:**

**1,300 di pesche a pasta gialla,**

**1 kg di zucchero semolato,**

**35 gr di succo di limone,**

**3 gr di semi di cardamomo**

**Ponete le pesche sbucciate e affettate sottili in una capace casseruola, aggiungete lo zucchero, i semi di cardamomo sbucciati e pestati leggermente e 20 gr di succo di limone. Fate bollire per 20 minuti, togliendo con un mestolo la schiuma formata in superficie.**

**Trasferite il tutto in una ciotola, fate raffreddare e ponete in frigo per non meno di 12 ore.**

quindi, ritrasferite in una casseruola, riportate a bollore, aggiungete i restanti 15 gr di succo di limone e cuocete finchè la confettura avrà raggiunto la consistenza ottimale. Infine, riempite i vasetti e sterilizzate.

Dunque, il problema era la cottura. Dopo le 12 ore (in realtà l'ho tenuta di più in incubazione ma non credo incida più di tanto), ho tolto la confettura dal frigo, ho aggiunto il succo di un quarto di limone e l'ho messa su fuoco basso. Quindi, ho preso un minipimer e l'ho passata un po'. L'ho lasciata cuocere, rimescolando spesso, per circa 20 minuti.

Ho invasato in barattoli caldissimi e ....variante! in alcuni vasetti piccoli, quelli credo da 200-250 ml, ho aggiunto 2 cucchiaini di Cointreau. Meravigliosa!

*Pinella Orgiana Selargius*

## **MARMELLATA DI ARANCIE CAROTE E CANNELLA**

**Ingredienti:**

**1 kg e 1/2 di carote (peso al netto degli scarti)**

**500 gr zucchero**

**succo di un limone**

**500 cl succo arancia**

**1 stecca di cannella**

**Grattugiare le carote e farle macerare in frigo per una notte con lo zucchero, il succo di limone e il succo di arancia.**

**Il giorno dopo farle cuocere con la stecca di cannella, schiumando se necessario.**

**Quando la marmellata è pronta, invasare e sterilizzare.**

**NOTA: Devo dire che il sapore è molto buono, ma la consistenza non è quella delle marmellate a cui sono abituata, in quanto le carote non rilasciano alcun sugo, (per questo è necessario aggiungere il succo di arancia, o anche acqua nel caso si voglia fare di sole carote). Intendo dire che il risultato non è spalmabile!!! La prossima volta forse sarebbe meglio frullare o setacciare le carote una volta cotte, rimettere sul fuoco fino alla giusta consistenza e poi invasare.**

*Sara Ghedina*

## **MARMELLATA DI CILIEGIE E PETALI DI ROSA**

**Ingredienti:**

**1,700 gr ciliegie (peso al netto)**

**succo di un limone**

**550 gr zucchero (potete metterne anche di più)**

**una mela verde**

**80 gr acqua di rose**  
**3 manciate di petali di rosa essiccati**

**La sera prima mettere a macerare le ciliegie pulite con lo zucchero e il succo di limone. Il giorno successivo mettere sul fuoco, io ho unito una mela verde tagliata a pezzi con la buccia), avvolta in una garza, serve per la pectina, si può fare a meno e utilizzare proprio la pectina. In ogni caso, la mela nella sua garza va eliminata alla fine della cottura (ovviamente....!)**

**Far cuocere schiumando all'occorrenza.**

**Verso la fine della cottura, unire i petali di rosa e l'acqua di rose. Invasare e sterilizzare. E' proprio una bella marmellata di fine maggio.**

*Sara Ghedina*

## **MARMELLATA DI SAMBUCO**

**Grammi 800 di zucchero per un chilo di sambuco (bacche).**

**In una pentola, per mezz'ora, si fa cuocere il sambuco. Si aggiunge lo zucchero proseguendo la cottura per un'ora circa, mescolando di tanto in tanto. Si lascia riposare la marmellata fino a che diventa fredda. Infine, si mette in vasi di vetro chiudendo ermeticamente.**

*Paola Nuccitelli*

## **MARMELLATA DI FICHI AI PINOLI**

**Ingredienti:**

**700 gr di fichi maturi,  
400 gr di zucchero,  
il succo di mezzo limone,  
30 gr di pinoli**

**I fichi, che devono essere maturi ma sodi, vanno puliti con uno straccio (se necessario, possono essere lavati purchè siano perfettamente asciutti al momento del loro utilizzo. Vanno poi privati del picciolo e tagliati a spicchi. Questi vanno poi messi in un tegame basso e largo, cosparsi di zucchero e succo di limone e lasciati riposare per tre-quattro ore almeno.**

**Passato questo tempo, si aggiungono i pinoli e si cuociono i fichi a fuoco lentissimo senza rimestare, accontentandosi cioè di scuotere ogni tanto il tegame per non farli attaccare. La cottura è piuttosto lunga (almeno due ore) e va conclusa quando i fichi sono cotti e lo zucchero si è trasformato in caramello. A questo punto, si spegne il fuoco e, se piace, si aggiungono due cucchiainate di brandy e un pizzico di cannella e si travasa la marmellata in barattoli puliti e sterilizzati.**

**P.S.: non ho messo nè liquore nè cannella e l'ho fatta cuocere per 1 ora e 3/4, ma la prossima Volta la farò cuocere ancora meno perchè preferisco la marmellata un pò più fluida.**

*Maria Luisa Trapanotto*

## **MARMELLATA DI SAMBUCO E PRUGNE**

**Ingredienti:**

**1 kg: bacche di sambuco**

**1 kg: prugne**

**3 kg: zucchero**

**Fare cuocere insieme le bacche di sambuco e le prugne, passarle col passaverdura , aggiungere lo zucchero e volendo il succo di un limone.**

**Lasciare sul fuoco sino a che la marmellata 'fila' dal cucchiaino di legno e poi sistemarla direttamente nei vasi e chiudere ermeticamente**

*Paola Nuccitelli*

## **MARMELLATA DI AMARENE E RIBES ROSSO**

**Ingredienti:**

**500g amarene e 500g di ribes rosso**

**500g zucchero**

**1 busta di Fruttapec™ 2:1**

**2 cucchiaini di Cointreau**

**Snocciolare le amarene e tagliarle a pezzetti. Mondare e lavare il ribes e passarlo al passaverdura. Mettere la frutta in una pentola alta. Aggiungere la busta di pectina, lo zucchero e mescolare a freddo. Portare all'ebollizione e far bollire per 3 minuti esatti. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il liquore mescolando per 1 minuto. Valutare la consistenza della confettura ed eventualmente aggiungere il succo di un limone riportando a bollore per 1 minuto ancora. Invasare e chiudere i vasetti. Tenere capovolto per 5 minuti.**

*Dal libro Fruttapec™*

## **CONFETTURA DEI CARAIBI**

### **Ingredienti:**

**600g di mango, 400g di banane 100g di cocco grattugiato**

**500g zucchero**

**1 limone spremuto**

**1 busta di Fruttapec™ 2:1**

**2 cucchiaini di Rhum bianco**

**Sbucciare il mango, togliere il nocciolo e passare la polpa al passaverdure. Togliere le banane a fette sottili. Mettere la frutta e il limone in una pentola alta. Aggiungere la busta di pectina, lo zucchero e mescolare a freddo. Portare all'ebollizione e far bollire per 3 minuti esatti. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il liquore mescolando per 1 minuto. Valutare la consistenza della confettura ed eventualmente aggiungere il succo di un limone riportando a bollore per 1 minuto ancora. Invasare e chiudere i vasetti. Tenere capovolto per 5 minuti.**

*Dal libro Fruttapec™*

## **COMPOSTA DI MELE UVETTA E PINOLI**

### **Ingredienti:**

**900g di mele 100g di uvetta 50g di pinoli**

**500g zucchero**

**1 limone spremuto**

**1 busta di Fruttapec™ 2:1**

**Mondare e sbuciare le mele, tagliarle a pezzettini fini e mescolarle al succo di limone, l'uvetta lavata e asciugata ed i pinoli. Mettere la frutta in una pentola alta. Aggiungere la busta di pectina, lo zucchero e mescolare a freddo. Portare all'ebollizione e far bollire per 3 minuti esatti. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere a piacere una presa di cannella. Valutare la consistenza della confettura ed eventualmente aggiungere il succo di un limone riportando a bollore per 1 minuto ancora. Invasare e chiudere i vasetti. Tenere capovolto per 5 minuti.**

*Dal libro Fruttapec™*

## **CREMA DI CASTAGNE AL BRANDY**

### **Ingredienti:**

**2kg di castagne (paria a 3 kg di castagne non sbucciate)**

**500g zucchero e 2 bustine di vanillina**

**800 ml di acqua e 100 ml di brandy**

**1 busta di Fruttapec™ 1:1**

**Lavare e incidere le castagne e cuocerle in abbondante acqua per 1 ora circa. Sbucciare le castagne ancora calde e passarle allo schiacciapatate. Mettere la purea raffreddata in una pentola alta. Aggiungere la vanillina e l'acqua. Mescolarvi bene la busta di pectina. Portare all'ebollizione e far cuocere per 1-2 min, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora lo zucchero e riportare a bollore. Fare bollire per 20 min a fuoco medio. Togliere dal fuoco e aggiungere il brandy. Versare il composto ancora bollente nei vasetti e chiudere. Si raccomanda di fare la sterilizzazione dei vasetti riempiti di crema per 20 min circa coperti con acqua calda in una o più pentole.**

*Dal libro Fruttapec™*

## **MARMELLATA DI FRAGOLE AL PINOT NERO E SPEZIE**

**Ingredienti:**

**1000 g fragole mondare**

**500 g zucchero**

**il succo di un limone**

**300 g pinot nero**

**1 stecca di cannella**

**1 punta di coltello noce moscata**

**3 anici stellati interi**

**3 chiodi di garofano**

**1 bustina di Fruttapec™**

**Ho seguito la prima parte della ricetta indicata dalla nostra mitica Sara, mettendo a macerare le fragole in pezzi con lo zucchero, le spezie e il succo di limone. In frigo per una notte, poi ho portato a ebollizione e proseguito la cottura della marmellata. Verso la fine della cottura, quando il termometro segnava 100 °C e quindi la marmellata aveva perso buona parte dei liquidi, ho aggiunto la pectina. Le spezie le ho tolte verso la fine della cottura.**

**Prova piattino, invasate ed etichettate quando la marmellata si è raffreddata.**

*dal libro "Mes confitures" di Christine Ferber*

## **MARMELLATA DI PASQUA**

### **Ingredienti:**

**150 g di albicocche essiccate,  
300 g di fragole,  
300 g di lamponi (congelati),  
½ limone (succo e scorza),  
400 g di zucchero gelificante,  
1 mazzetto di erba menta (aggiungere tritata al momento di servirla).**

**Tagliate le albicocche a listelle fini e mettetele in una padella piuttosto larga, pulite e tagliate le fragole e aggiungetele coi lamponi e col succo (3 cucchiaini) e la scorza grattugiata di mezzo limone. Aggiungete anche lo zucchero gelificante e portate a ebollizione. Cuocere a fuoco vivo per 4 minuti.**

**Già fatto, potete tralasciare la prova col cucchiaino, perché è veramente superflua. Siccome la mia dolce metà non gradisce i tocchetti di frutta, l'ho passata, non appena lo zucchero si è sciolto. Ne ho ricavato ca. 700 g (due vasetti e mezzo da 280 g). I vantaggi: è semplice, veloce, genuina e contiene poco zucchero.**

***Eliana Panchieri***

## **MARMELLATA DI CORNIOLE**

**Questa marmellata, simile a una salsa, si serve particolarmente coi bolliti e gli arrostiti di selvaggina da piume. Personalmente intendo sperimentarla con formaggi di capra, poi farò sapere.**

### **Ingredienti:**

**corniole perfettamente mature 1500 grammi  
zucchero 300 grammi  
miele 100 grammi  
limone 1/2  
mele 2  
cannella in polvere un pizzico  
vino bianco secco 1/2 litro**

**Levare il picciolo dalle corniole e buttarle in acqua fredda per lavarle; scolarle e metterle così, intere, senza snocciarle, in una capace casseruola ricoprendole con il vino bianco, unendo qualche scorzetta di limone e le due mele sbucciate e tagliate a pezzettini. Mettere sul fuoco e portare a ebollizione adagio, mescolando e schiumando. Quando le corniole stanno per disfarsi levarle dal fuoco e passarle al setaccio a maglie strette, per trattenerne più facilmente i noccioli. Raccogliere la purea ancora liquida (dovrebbe essere circa 1 kg) e riversarla nella casseruola. Aggiungere lo zucchero, il miele, il succo del mezzo limone e**

**il pizzico di cannella. Rimettere sul fuoco e continuare la cottura, adagio, mescolando, finchè la marmellata si sarà addensata ( un poco meno della solita densità). Togliera dal fuoco e, ancora calda, versarla nei vasetti.**

***Alida Gottardi***

## **MARMELLATA DI PERE ALLA CANNELLA E MANDORLE**

**Ingredienti:**

**1Kg di pere -colore e tipo che preferisci.**

**Fai così: la assaggi se ha buon gusto vai avanti.**

**500gr abbondanti di zucchero**

**succo di 1\2 limone**

**1 mela a cubetti**

**Fai cuocere fino alla prova piattino, mescolando.**

**Prima di invasare aggiungi 1 cuc.no di cannella in polvere e mescola.**

**Invasa con TAPPO DI PELLICOLA aggiuntivo ed antimuffa!-di solito funziona-**

**Puoi mettere anche, alla fine, 10 mandorle intere sbucciate: viene TROOPPO goduriosa!**

***Tina Mamola***

## **COMPOSTA DI PERE E MELE ALLO ZENZERO**

**Ingredienti:**

**1 kg di frutta mondata (solo pere, solo mele o un misto delle due);**

**350 g di zucchero,**

**150 g di miele millefiori,**

**il succo di un piccolo limone,**

**20 g di zenzero fresco grattugiato o un cucchiaino abbondante (se piace anche di più) di zenzero in polvere,**

**1 bustina di Fruttapec™ 1:1.**

**Tagliare la frutta a pezzettini e metterla in una casseruola larga a pareti alte insieme allo zucchero, al miele, al succo di limone e allo zenzero. Mettere su fuoco molto dolce e, mescolando ogni tanto, farla cuocere fino a che freme. Spegner il fuoco, passare la frutta al passaverdure col disco medio e riportarla sul fuoco. Nel frattempo mettere i vasetti (scoperchiati) e i loro tappi nel forno freddo e accendere il forno al minimo, per sterilizzarli. Far cuocere la composta finché si addensa un po' (io uso il termometro: quando arriva a 100 °C è sufficientemente densa per una composta; per una marmellata**

invece deve evaporare ancora del liquido e la preparazione deve raggiungere i 105 °C), aggiungere una bustina di Fruttapec 1:1 (non il 2:1 perché la composta deve rimanere morbida, non gelificare come una marmellata), mescolare cuocendo per altri 3 minuti e poi invasare la marmellata bollente nei vasetti roventi. Incoperchiare avvitando bene il tappo e capovolgere per far formare il sottovuoto. Rimettere i vasetti in piedi solo quando la composta si sarà raffreddata o sarà appena tiepida.

E' buona sia servita come una normale marmellata (anche per torte e crostate), sia per accompagnare i formaggi erborinati (gorgonzola, roquefort, etc.)

*Maria Pia Bruscia*

## **COMPOSTA DI PRUGNE PER SELVAGGINA CON PIUME**

**Ricetta per persone 4**

**Ingredienti:**

**250 g prugne secche**  
**30 gr miele di acacia**  
**20 cc aceto di mele**  
**20 cc moscato passito**  
**50 cc vino porto**  
**50 g burro**  
**the per l'ammollo**

**Denocciolare e tagliuzzare le prugne; ammollele nel the per 1-2 ore. Sciogliere in una pentola il burro, tuffarvi le prugne scolate ma non strizzate, far cuocere per 5-8 minuti, quindi aggiungere il porto, scaldare appena, togliere dal fuoco e frullare. Rimettere sul fuoco, aggiungere il miele, l'aceto, il moscato, portare a riscaldamento, spegnere e conservare. Servire tiepida, deve essere morbida.**

*Tina Mamola*

## **CONFETTURA DI FICHI E MANDORLE**

**(x 4 vasi da 400 ml; durata 8-9 mesi)**

**Ingredienti:**

**1 kg di fichi verdi piccoli e sodi**  
**500 gr di zucchero**  
**120 gr di mandorle spellate**  
**5 cucchiaini di Cognac**  
**un limone non trattato**

**Pulire i fichi con un telo umido, tagliarli a metà nel senso della lunghezza, metterli in una ciotola cosparsi di zucchero e della scorza di limone. Coprire con pellicola e far macerare per un'ora in luogo fresco.**

**Versare il tutto in una pentola e cuocere a fuoco medio finché lo zucchero non inizia a caramellare. Aggiungere le mandorle e mescolare. Bagnare con il cognac e far sfumare. Quando avrà la consistenza desiderata invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.**

*Libro "sale e pepe™" da Daniela Cuzzocrea*

## **CONFETTURA DI FICHI ALLA CANNELLA**

**(x 4 vasi da mezzo litro; durata:8-9 mesi)**

**Ingredienti:**

**2 kg di fichi neri o verdi maturi**

**1 kg di zucchero**

**cannella in polvere**

**un limone non trattato**

**Pulire i fichi con un telo umido, tagliarli a fettine senza sbucciarli. Lavare il limone e tagliarlo a dadini eliminando i semi. Raccogliere fichi e limone in una pentola con lo zucchero, mescolare bene e cuocere per due ore a fuoco basso e a recipiente coperto, fino alla consistenza desiderata. Spolverizzare con al cannella, mescolare e invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.**

*Libro "sale e pepe™" da Daniela Cuzzocrea*

## **CONFETTURA DI ARANCE E MELE ALL'EARL GREY**

**(x 2 vasi da mezzo chilo)**

**Ingredienti:**

**500 gr di arance non trattate**

**500 gr di mele Golden**

**600 gr di zucchero**

**20 gr di tè Earl Grey**

**2 stecche di cannella**

**Lavare, asciugare e sbucciare le arance togliendo solo la parte arancione. Spremerle e raccogliere il succo in una ciotola. Mettere le scorze in una pentola, coprirle d'acqua e cuocerle per 30 min. Scolarle e versare il liquido di cottura nella ciotola col succo. Far raffreddare le scorze e tagliarle a julienne. Mettere in infusione il tè per 8 minuti in 9 dl di acqua bollente. Filtrarlo, versarlo in una pentola e aggiungere lo zucchero. Mescolare e far sobbollire per 10 minuti fino ad ottenere uno sciroppo limpido. Sbucciare e detersolare le mele, tagliarle a spicchi e aggiungerli allo sciroppo di tè. Unire il succo e le scorze di**

**arancia e la cannella. Cuocere a fuoco basso mescolando per 2 ore o fino alla consistenza desiderata. Invasare nei vasi sterilizzati. Capovolgere i vasi fino al raffreddamento.**

***Libro "sale e pepe™" da Daniela Cuzzocrea***



cco inoltre qualche confettura con le verdure:

## **CONFETTURA DI POMODORINI**

**Tagliare 2 kg di pomodorini a metà e metterli in una terrina.**

**Unire 1 spicchio d'aglio tritato e 5-6 foglie di menta, cospargere con 600 gr di zucchero. Coprire con pellicola e far riposare x un paio di giorni (l'ho tenuta in frigo anche se la ricetta non specifica).**

**Scolare dall'acqua di vegetazione e cuocere x 2 ore con un pizzico di sale. Stai attenta a non far attaccare, fiamma non alta, gira spesso. Se si vuole conservare, invasare e sterilizzare x 40 min.**

**Si accompagna a tomini, mozzarella, formaggi di capra e pecorini freschi.**

*Daniela Cuzzocrea*

## **MARMELLATA DI POMODORI VERDI**

**La marmellata di pomodori verdi, che conosco io è proprio dolce, da spalmare sul pane non da formaggi!!**

**Comunque, per 3 kg di pomodori ho messo 1,5 kg di zucchero (1 kg di canna e 1/2 bianco), la scorza grattugiata di 1 limone, il succo di 2 limoni, e un baccello di vaniglia. Ho fatto andare i pomodori, con lo zucchero, fino a quando non sono diventati morbidi; poi ho passato tutto al passaverdure, ho aggiunto la sorza tritata e il succo dei limoni, il baccello di vaniglia, ho fatto bollire fino al raggiungimento della densità.**

**Ho fatto la prova piattino, non ho guardato l'ora, poi per un problema di tappi non l'ho invasata, oggi riporto a bollire e invaso.**

*Cristina Pari*

## **MARMELLATA DI POMODORI**

**Prendi dei pomodori maturi ma piuttosto compatti. Li tuffi in acqua bollente, li tiri fuori e li sbucci.**

**Poi, con santa pazienza, li apri e togli i semi, facendo dei pezzettini. Metti in una terrina**

fino ad avere 1,5 Kg di pomodoro e aggiungi il succo di un limone. Aggiungi poi 900 gr di zucchero e inizi la cottura.

Quando arriva a bollore, spegni e lasci riposare tutta la notte o 6-7 ore.

Poi riparti con la cottura e, dopo circa 20-30 minuti vedrai che il bollore cambia, la marmellata è pronta.

Aggiungi una bottiglietta di acqua di fiori d'arancio (quelle marrone scuro che contengono sui 20 cl) mescoli bene e poi procedi ad invasare.

Puoi sostituire l'acqua di fiori di arancio con essenza di vaniglia.

## **MARMELLATA DI POMODORI CON QUENELLE DI MANDORLE**

Mettere in padella del pomodoro concassè con un uguale quantità di zucchero a fuoco lento.

Cuocere per circa 10 minuti, fino a quando è divenuta di consistenza tipo marmellata e disporla su una coppa "Martini" mettendo sopra una quenelle di ricotta lavorata con lo zucchero a velo e passata in scaglie di mandorle.

*Tina Mamola*

## **CONFETTURA DI MELANZANE E ZENZERO**

**Ingredienti:**

**melanzane 1kg**

**zucchero 800g**

**zenzero fresco grattugiato 50g**

**succo di limone 1**

**acqua 300g**

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero. Aggiungere le melanzane tagliate a cubi (con la buccia) e lo zenzero. Far cuocere a fiamma bassa per un'ora, mescolando regolarmente. Al termine della cottura, aggiungere il succo del limone, passare il composto al frullatore, io ho utilizzato quello ad immersione, invasare ancora calda e capovolgere i barattoli per qualche minuto. Se piace, si può aggiungere anche un peperoncino sminuzzato all'inizio della cottura conferisce al tutto un leggero piccantino che non guasta.

Abbinamenti: formaggi stagionati o freschi, arrostiti o lessi.

*Tiziana Minora*

## **SALSA DI PEPERONI**

Serve ad accompagnare il formaggio pecorino da tavola

**Ingredienti:**

**1 kg. di peperoni rossi e gialli  
700 gr.di buon miele  
il succo di due limoni**

**Lavare i peperoni e tagliarli a striscioline e metterli in casseruola insieme al miele (\*e al succo dei limoni), metterla sul un fuoco molto moderato senza coperchio - e' importante! – (non mi stancherò mai di ripeterlo metterci un frangifiamma) e rimescolando abbastanza frequentemente fare cuocere fino a ridurlo in modo consistente, la consistenza deve essere più compatta della normale marmellata. Fate attenzione a non prendere un recipiente molto grande, lo ripeto, si riduce di molto, invasate in piccoli vasetti e non temete non va a male. Io uso quelli della Plasmon™.**

**NOTA: l'ho fatta con la ricetta di Fabio, ma secondo me e' un po' troppo dolce, anche se il gusto si "aggiusta" se mangiata con un formaggio tipo pecorino. La prossima volta mettere meno miele o provare la ricetta di Paola (qui sotto).**

**Ha cotto per circa 3 ore a fuoco lento, si e' ridotta moltissimo, con le dosi da un Kg mi sono venuti 3 vasetti.**

**Alla fine i peperoni risultano quasi caramellati.**

*Fabio Fongoli*

## **MARMELLATA DI PEPERONI ALLA MIA MANIERA**

**Ingredienti:**

**3 Kg peperoni**

**250ml miele**

**600gr zucchero**

**2 limoni**

**corteccia di cannella**

**zenzero fresco**

**chiodi di garofano**

**pizzico di sale**

**mezza arancia**

**bustina di pectina**

**\*optional \*: ci ho aggiunto anche UN solo cucchiaino di chili oil seasoning (olio a base di peperoncino molto piccante)**

**Per questa ricetta ho preso spunto da quelle di altri due ns coinquilini e cioe' Fabio Fongoli e Anna Amalia Villaccio cosicche' ne ho ottenuto questa mia versione originale.Trovo molto appagante andar di 'fantasia'.**

**Procedimento:**

**Lavare i peperoni interi,io ho usato i rossi,tagliarli a meta' e toglierci i semi e la pellicina bianca.**

**Risciaquare i peperoni e, senza asciugarli, tagliarli a fettine sottili.(lo ho usato il robot)**

**Si mette il tutto in un recipiente sul fuoco a media temperatura. Si aggiunge la scorza di due limoni, altrettanto succo, e un pizzico di sale. Aggiungerci il miele e lo**

zucchero. Mescolare il tutto. Riempire un rettangolino di garza con una manciata di chiodi di garofano (circa 30) e una corteccia di cannella di circa 12 cm. spezzettata in quattro, e un pezzetto di zenzero fresco (circa 5 cm) tagliato a pezzi pure. Chiudere a fagottino e aggiungerlo nel recipiente. Aggiungerci anche la metà di un'arancia (con relativa scorza). Mescolare x bene, e spesso, sempre a fuoco moderato. Verso meta' cottura ho pensato di aggiungerci l'olio di peperoncino piccante. (Un solo cucchiaino perche' e' fortissimo!), poi ho tolto il sacchettino con le spezie e la meta' arancia.

Quando la marmellata si rapprende x bene (circa 2 o 3 ore) si aggiunge la pectina, si mescola bene il tutto e si fa' riprendere il bollore x circa due minuti, sempre mescolando. Togliere dal fuoco e a questo punto riempire i vasetti, precedentemente sterilizzati assieme ai loro coperchi. Invasare, chiudere e far raffreddare i vasetti, dopodiche' riporli in luogo buio e asciutto.

PS: il sacchettino delle spezie l'ho poi usato x farmi un buon te'.

*Paola Pederzini*

## **MARMELLATA DI CIPOLLE**

Passare in padella le cipolle di Tropea a pezzetti con olio burro sale e zucchero. Sfumare con Marsala e portare a cottura con poca acqua. E' possibile frullare la marmellata a seconda dei propri gusti. Servire con sformatini dolci.

*Tina Mamola*

## **MARMELLATA DI CIPOLLE E UVETTA ALLA VANIGLIA**

Affettate 1 kg di cipolle rosse di tropea a velo e fatele cuocere nella pentola a pressione per 1 minuto con 3-4 cucchiai di acqua. Poi aggiungete 300 g di zucchero, 10 g di pectina, 2 stecche di vaniglia, 100 g di uvetta ammollata. Fate cuocere il tutto per 3-4 minuti ancora nella pentola a pressione. Aprite e vedete se è della consistenza desiderata, altrimenti fatela restringere a fiamma alta. Mettete la marmellata nei vasetti e fatela riposare al buio per un mese circa prima di gustarla.

*Rosa Carbe*



olto importante è anche la conservazione, quindi ho deciso di riportare qui tutto quello che è stato postato in merito alla sterilizzazione e conservazione delle nostre confetture, sott'olio e conserve.

## **STERILIZZAZIONE VASETTI**

### **METODO DE RISO:**

**Metterli in forno a 130° per 7/8 minuti.  
Spruzzarli con alcool puro per liquori.  
Versare la marmellata bollente nei barattoli .  
Chiudere bene e infornare a 130° per 10 minuti.**

### **METODO MARIA PIA BRUSCIA:**

**Io sterilizzo i vasetti in forno mettendoli nel forno FREDDO e accendendolo al minimo (il mio forno raggiunge i 150 °C al minimo, ma di sicuro 100 °C sono sufficienti).  
Lo faccio mentre preparo la marmellata: quando ho finito (minimo mezz'ora, anche di più, dipende dal tipo di frutta e da quanta acqua conteneva) invaso la marmellata bollente nei vasetti roventi, chiudo bene col tappo e capovolgo per far formare il sottovuoto. Rimetto i vasetti in piedi solo quando la marmellata si è raffreddata.  
I diversi materiali infatti (vetro e metallo) si dilatano e restringono a temperature diverse e capovolgendoli fino al raffreddamento assicuro che la marmellata faccia da tappo e non faccia entrare l'aria.**

### **METODO ELEONORA CEDRONE:**

**Io il vasetto lo sterilizzo nel microonde, sciacquato e messo nel forno alla massima potenza per 1 minuto, l'acqua residua evapora e il vasetto è rovente.  
Per i tappi però uso il vecchio metodo e li faccio bollire.**

## **Sterilizzare o non sterilizzare: QUESTO E' IL PROBLEMA!**

**Io invece vi chiedo se è proprio necessario sterilizzarli.  
Io faccio marmellate da circa 25 anni e non ho mai sterilizzato i barattoli prima di invasare. Certo li conservo ben chiusi, dopo averli lavati in lavapiatti, li apro solo al momento di invasare la marmellata bollente, richiudo subito con il tappo (non nuovo perchè non dovendo sterilizzare non è necessario, lo sostituisco solo quando è rovinato) e quando la marmellata è fredda si forma il sottovuoto.**

*Vittoria Traversa*

**Io faccio bollire vasetti e tappi, poi invaso, chiudo e faccio bollire per 15/20 minuti. Pero' e' una gran rottura, si puo' dire?**

**Voglio provare il tuo metodo, solo che avevo letto che mettere i vasetti all'ingiu' non e' sufficiente se le marmellate hanno poco zucchero. Io metto 30% di zucchero sul peso della frutta, piu' dolce non mi piace.**

*Sara Ghedina*

**Io faccio la marmellata, invaso in barattoli PULITISSIMI E ASCIUTTI, metto pellicola sopra tappo e via. Mai una muffa fino ad ora!**

*Tina Mamola*

## **STERILIZZAZIONE SOTT'OLIO E CONSERVE**

**Io procedo così per la conserva di pomodoro.**

**1) Il vasetto non deve essere troppo pieno, solo fino al collo altrimenti fuoriesce durante la bollitura.**

**2) la sterilizzazione deve avvenire con l'acqua che supera il coperchio di almeno 2 dita se no non è garantita la tenuta.**

**3) la durata della bollitura deve essere di almeno mezz'ora per vasi da 500 gr, un'ora per vasi da chilo.**

**4) durante la bollitura l'aria che c'è fra il contenuto e il tappo si espande e la vedrai uscire in piccole bollicine.**

**5) lasciare raffreddare i vasi nell'acqua, piano piano l'aria residua si restringe, sentirai i tappi che fanno "plop", si abbassano ed ecco pronto il sottovuoto.**

**Per qualche settimana controlla i vasi in dispensa, perchè se qualche tappo è difettoso, la sterilizzazione non regge e fermenta tutto.**

**Certo non con la marmellata.**

**Se si scende sotto il 50% di zucchero direi che non si parla più di marmellata, ma di composte di frutta cotta zuccherata e serve la sterilizzazione.**

*vittoria traversa*

**Per i sottolio la sterilizzazione, anche dopo la scottatura in acqua e aceto, è da ritenersi una precauzione indispensabile.**

**Per maggiore chiarezza sull'argomento, riportiamo in sequenza i passaggi "cruciali" per una corretta preparazione delle conserve sott'olio.**

**I prodotti da conservare vanno sempre mondati e sottoposti a lavaggio, facendo attenzione a che gli ortaggi già lavati non vengano in nessun caso a contatto con quelli ancora sporchi o con residui di terra. In alcune ricette gli ortaggi vengono cosparsi di sale**

**e lasciati sgocciolare. La parziale disidratazione che così si produce è garanzia di una conservazione ancora migliore.**

**Una fase importante nella preparazione dei sott'oli (e dei sott'aceti) è poi quella della scottatura. L'immersione dei prodotti in un bagno bollente, per pochi minuti, serve a distruggere alcune sostanze (enzimi) che sono presenti naturalmente nei vegetali e che porterebbero col tempo alla loro degradazione. Si consiglia sempre un bagno di scottatura acido (a base di aceto) perché l'acidità si oppone allo sviluppo del botulino.**

**Parallelamente alla preparazione degli ortaggi, è bene anche curare quella dei recipienti di vetro che vanno anch'essi lavati e messi a bollire in acqua per renderli sterili. Il riempimento dei vasi va effettuato cercando di lasciare pochi spazi liberi (potrebbero crearsi sacche d'aria favorevoli allo sviluppo di muffe). Il liquido di riempimento, l'olio nel caso delle conserve sott'olio, va aggiunto lentamente sino a coprire completamente il prodotto, lasciando però sempre un certo spazio sotto la chiusura, in modo da permettere la formazione del vuoto sotto il tappo, a garanzia della perfetta ermeticità.**

**Chiusi accuratamente i vasi, si passa alla sterilizzazione in acqua bollente. Questa operazione è importantissima perché ha lo scopo di uccidere tutti i microbi eventualmente presenti. Si può realizzare ponendo i recipienti in una pentola d'acqua (il livello deve superare di circa 5 centimetri l'altezza dei vasi) in modo che non vengano a contatto diretto tra loro e con il fondo della pentola (si può avvolgerli in canovacci e disporre una grata di legno sul fondo).**

**Durante l'ebollizione, i vasi non devono avere lo spazio per inclinarsi troppo perché potrebbe fuoriuscire del liquido dalle guarnizioni compromettendone la tenuta. Il tempo di sterilizzazione varia a seconda dei prodotti e delle dimensioni dei recipienti, ma deve essere comunque prolungato per alcune decine di minuti (si può considerare un minimo di 20 minuti per recipienti piccoli e prodotti poco consistenti).**

***La Redazione della Cucina Italiana***



er finire alleghiamo qualche ricettina per gli sciroppi e frutta sciroppata più famosi da poter fare tranquillamente in casa:

## **SCIROPPO DI ROSE**

**Ingredienti:**

**200gr di petali al netto (togliere la puntina bianca)**

**500gr di zucchero**

**1/2 lt di acqua**

**1 limone**

**Far cuocere tutto insieme fino a far diventare il tutto "sciropposo", filtrare e imbottigliare.**

**Francesca Dodero**

## **AMARENE SCIROPATE**

**Ingredienti:**

**1 Kg. di amarene denocciolate**

**400 gr. Zucchero**

**Lasciare macerare le amarene per 10/12 ore con lo zucchero. Metterle sul fuoco per 10 min. Poi separare succo e frutta, pesarli singolarmente ed aggiungere ad ognuno ugual peso di zucchero. Fare cuocere separatamente succo e frutta per 30 min. e trascorso questo tempo riunirli.**

**Rosanna Ventrella**

## **SCIROPPO DI AMARENE**

**Togliere il nocciolo alle amarene e passare al setaccio. Far fermentare per 48 ore il succo ricavato. Ad ogni kg. di succo aggiungere 1 kg di zucchero e far cuocere per 10 min. Imbottigliare.**

**Rosanna Ventrella**

## **FICHI SCIROPATI**

come per la piadina, così per i fichi caramellati esistono molte ricette. Io da anni faccio questa, presa da un libro di cucina di Suor Germana; i fichi rimangono chiari e, a mio parere, deliziosi

### **Ingredienti:**

**1 Kg. Di fichi perfettamente sani, maturi ma non troppo**

**350 gr. zucchero**

**1 limone grosso o 2 piccoli, non trattati (scorza e succo)**

**Cannella in polvere a piacere**

**liquore (facoltativo)**

**Sbucciare i fichi (usate un guanto altrimenti la pelle sotto l'unghia fa male) e metterli in una pirofila da forno in porcellana, a bordo alto, uno vicino all'altro in un unico strato.**

**Spolverizzarli con la cannella; grattugiarvi sopra la scorza dei limoni, cospargere di zucchero e bagnare con il succo.**

**Lasciare riposare almeno 2 o 3 ore al fresco.**

**Mettere quindi la pirofila sul fornello a fuoco basso e portare a ebollizione.**

**Con un cucchiaino o una spatolina rimuovere ogni tanto i fichi in modo che si impregnino bene nello sciroppo.**

**Dopo un'ora di bollitura spegnere il fornello e lasciare riposare, sempre in luogo fresco, per 12 ore.**

**Trascorso questo tempo, rimettere sul fornello e fare bollire un'altra ora.**

**A questo punto, se lo avete previsto, aggiungete un po' di liquore (io non l'ho mai messo).**

**Mettere quindi i fichi nei vasetti, aggiungere lo sciroppo passato al colino fitto per eliminare eventuali semi, tappare.**

**Sterilizzare i vasi mediante bollitura degli stessi per 15/20 minuti.**

**Porre in dispensa e consumare dopo almeno 1 mese dalla preparazione.**

*Carla Nanni*

## **ALBICOCHE SCIROPATE**

**Scegliete delle albicocche non troppo mature, lavatele accuratamente, lasciando, se volete, la buccia. Dividetevi a metà o in quarti a seconda della grossezza e togliete il nocciolo. Se intorno al nocciolo i frutti presentassero delle parti scure, toglietele perché potrebbero alterare il colore della preparazione. Nel corso di queste operazioni immergete le fette di albicocche in acqua acidulata con succo di limone, via via che sono pulite.**

**In una casseruola ponete quindi i frutti sgocciolati aggiungendo per ogni kg di polpa un litro d'acqua, 50 gr di succo di limone e lo zucchero (circa 100 gr.).**

**Portate a ebollizione per non meno di 5 minuti, mescolando senza rompere i pezzi. Scolate le albicocche, lasciando sul fuoco lo sciroppo fino a ridurlo a circa metà volume.**

**Disponete nei vasi i frutti raffreddati, badando a non superare l'altezza della base del collo dei contenitori. Versate lo sciroppo intiepidito agitando di tanto in tanto per facilitare la salita delle bolle d'aria e coprendo del tutto le albicocche Fate attenzione che lo sciruppo sia a un centimetro mezzo dall'orlo.**

**Se lo desiderate aggiungere un pizzico di cannella o vaniglia oppure un bicchierino di maraschino per ogni vaso. Chiudere ermeticamente, con decisione, ma senza forzare troppo. Fate bollire per i tempi indicati.250cc (20 minuti)-500cc(35 minuti)-1000cc(40 minuti)1500cc(45 minuti).**

***Davide Grotto***