



Marmellate

Raccolta di ricette
a cura di
Silvia Recanatini e Paola Nuccitelli

Settembre 2005



ABBINAMENTI MARMELLATE/FORMAGGI

- ❖ Caciocavallo: marmellata o mostarda di cipolle rosse
 - ❖ Caprini: confettura di mirtilli, Mostarda di peperoni
 - ❖ Formaggio di fossa: marmellata di fichi
 - ❖ Gorgonzola : miele di acacia, Marmellata di fichi o fichi secchi
 - ❖ Parmigiano : marmellata/mostarda di pomodori verdi
 - ❖ Pecorino fresco : marmellata/mostarda di mele cotogne
 - ❖ Pecorino semi stagionato : Marmellata di arance e confettura di peperoni
 - ❖ Pecorino stagionato : Mostarda di pere
 - ❖ Robiola : miele di castagno
 - ❖ Salame : Marmellata di pomodori verdi
-

Dal forum "Club amici del Bimby"

MARMELLATA DI PEPERONCINI

Ingredienti

250 gr di peperoncini calabresi privati dai semi
1 mela
4/5 pomodorini pachino
400 gr di zucchero

Preparazione

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 20 minuti vel. 4 a 100°

MARMELLATA DI PESCHE E UVA PASSA TM31

Ingredienti

1 chilo di pesche a pasta gialla buone
1 mela verde sbucciata e pulita dal torsolo
400 gr. di zucchero
il succo di mezzo limone spremuto e senza semi
2 cucchiaini di uva passa pulita
6 cucchiaini di liquore alla pesca(io non avendolo ho messo cointreau)

Esecuzione

Mettere l'uva passa a bagno nel liquore

Mettere le pesche sbucciate e pulite nel boccale con la mela e lo zucchero e limone (frutta a pezzi) potete passarla a vel 5 per 30 sec. cuocere 20 minuti vel. Cucchiaino 100°

Unire l'uvetta con il liquore e cuocere a varoma vel.cucchiaino x 20 minuti

Per tutte le cotture di marmellate mettere un colino x pasta capovolto sopra al foro boccale

Versare nei vasetti capovolgere su un piano di legno fino a raffreddamento prima di riporre in dispensa

MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti

1 kg arance pelate a vivo, 300 g zucchero, succo di un limone e buccia di una arancia(che deve essere tagliata con un pelapatate)

Esecuzione

Inserire nel boccale zucchero e buccia 30 sec. vel. da 5 a turbo. Aggiungere le arance e il succo del limone, sminuzzare: 4/5 sec. vel.5, poi cuocere 30 min. temp. varoma vel.1 e col cestello sul coperchio per evitare gli schizzi ma evaporare nello stesso tempo. Sembra molto liquida, ma raffreddando si solidifica.

MARMELLATA DI PESCHE E AMARETTI

Ingredienti

1 kg di pesche
500 g di zucchero
il succo di un limone
100 g di amaretti

Preparazione

Lavare, snocciolare, fare a pezzi le pesche e metterle nel boccale con il succo di limone e gli amaretti, frullare per ottenere una purea 20 sec vel 7.
Aggiungere lo zucchero e cuocere 40 min 100° vel 2 e 10 min temp varoma vel 1.
Togliere il boccale, lasciare riposare cinque minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI PERE E SCORZETTE DI LIMONE

Ingredienti

800 g di pere
1 mela
450 g di zucchero
il succo di 2 limoni
la buccia di un limone non trattato

Preparazione

Sbucciare e fare a pezzi le pere e la mela. Tagliare a listarelle la buccia di un limone (solo la parte gialla) e farla bollire in acqua per 10 minuti. Mettere nel boccale la frutta a pezzi, unire lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere 40 min 100° vel 2. Unire le scorzette scolate e continuare la cottura 10 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI RAPANELLI E MELE

400 g di rapanelli
3 arance pelate a vivo
2 mele
400 g di zucchero

Lavare e togliere i filamenti ai ravanelli, pelare a vivo le arance, sbucciare le mele e tagliarle a tocchetti. Mettere i ravanelli nel boccale, tritare 15 sec vel 5. Unire le mele e le arance intere 30 sec vel 5, cuocere 15 min 100° vel 2. Aggiungere lo zucchero e continuare la cottura 40 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI FRAGOLE

1 kg di fragole
450 g di zucchero
il succo di 1 limone

Lavare le fragole, togliere i calici verdi e farle asciugare su carta assorbente. Tagliarle a metà e metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo di limone, cuocere 30 min 100° vel 1 e 30 min

temp. varoma vel 1. Togliere il boccale , lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Spesso la marmellata di fragole viene utilizzata per confezionare dolci e dolcetti; perché non provare a prepararne qualche barattolo in questo modo: tagliare le fragole e metterle in una terrina con lo zucchero e un bicchierino di alchermes. Fare riposare un paio d'ore , poi preparare la marmellata come sopra.

MARMELLATA DI ALBICOCCHIE

1 kg di albicocche
500 g di zucchero
la scorretta di 1 limone non trattato
2 cucchiaini di succo di limone

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche. Metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo e la scorza gialla di un limone, cuocere 40 min 100° vel 2 e 10 min temp varoma vel 2. Se desiderate avere una marmellata passata, allora frullate per 30 sec a vel 4-5.
Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Una piacevole variante si ottiene aggiungendo alla marmellata 15 min prima di terminare la cottura 100 g di pistacchi scottati per qualche minuto in acqua calda e privati della pellicina che li ricopre. Questa variante aiuterà a rendere più interessanti le crostate di frutta.

MARMELLATA DI PESCHE

1 kg di pesche
500 g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le pesche. Metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo di limone, cuocere 40 min 100° vel 2 e 10 min temp. varoma vel 1. Se desiderate avere una marmellata passata, allora frullate per 30 sec a vel 4-5.
Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI CILIEGIE

1 kg di ciliegie
450 g di zucchero

Lavare e snocciolare le ciliegie e metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero e cuocere 40 min 100° vel 1 e 10 min temp. varoma vel 1. Se risultasse troppo liquida allungare il tempo di cottura di 15-20 min a temp. varoma (tutto questo dipende dal tipo di frutta utilizzata).
Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Si possono sostituire le ciliegie con eguale quantità di amarene.

MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO

400 g di lamponi
400 g di ribes rosso
400 g di mirtilli
300 g di zucchero

Lavare delicatamente la frutta, scartare i calici e sgranare il ribes. Mettere la frutta nel boccale e cuocere per 15-20 min a 80-90° fino a quando la frutta non risulta tenera. Passare al setaccio per eliminare i semi caratteristici di questo tipo di frutta, rimettere la passata nel boccale e unire lo zucchero, portare a cottura per altri 45 min temp. varoma vel 1. Chi desidera mantenere i semi dovrà cuocere la frutta e zucchero per 40 min 100° vel 2-3. Dopo la cottura invasare, capovolgere. Ricoprire con dei canovacci per rallentare il processo di raffreddamento.

Consiglio:

Preparare una variante in questo modo: togliere ai frutti i calicini verdi e metterli in una terrina; aggiungere a 300 g di miele, un bicchiere di vino passito, versarlo sui frutti e lasciarli macerare per circa 2 ore. Cuocere poi 20 min e passarli al setaccio. Procedere poi come sopra.

MARMELLATA DI MORE

1 kg di more
400 g di zucchero
100 g di acqua
buccia di limone non trattato

Lavare accuratamente le more, metterle nel boccale con l'acqua e la buccia di limone. Cuocere 15 min 100° vel 1. Frullare vel 5 per 30 sec.. passare la purea al setaccio, per eliminare i semi. Rimettere nel boccale, pesando il composto rimasto, unire lo zucchero e cuocere 30-40 min temp. varoma vel 2.

Versare la marmellata ancora bollente nei vasetti, chiudere e capovolgere. Ricoprire con dei canovacci per rallentare il processo di raffreddamento.

Consiglio:

Comunemente si intende per marmellata di more quella realizzata con i frutti di rovo, ma in alcune zone d'Italia sono ancora diffuse e facili da trovare le more del gelso. Si possono sostituire le more con questo frutto, togliendo però 50 g di zucchero per kg di frutta.

MARMELLATA DI MIRTILLI

1 kg di mirtilli
400 g di zucchero
100 g di acqua
buccia di limone non trattato

Lavare accuratamente i mirtilli, metterli nel boccale con l'acqua e la buccia di un limone. Cuocere 15 min 100° vel 1. Frullare vel 5 per 30 sec, passare la purea al setaccio, per eliminare i semi. Rimettere nel boccale, pesando, il composto rimasto, unire lo zucchero e cuocere 30-40 min temp. varoma vel 1. Versare la marmellata bollente nei vasetti, chiudere e capovolgere. Ricoprire con dei canovacci per rallentare il processo di raffreddamento.

MARMELLATA DI CACHI E LIMONE

1 kg di cachi maturi
1 limone
500 g di zucchero

Lavare bene i cachi, privarli dei calici verdi e tagliarli a pezzi, metterli nel boccale con lo zucchero e il limone pelato a vivo.

Frullare 10 sec vel 5. Cuocere 45-50 min 100° vel 1-2.

Invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI MELE COTOGNE

1 kg di mele cotogne
500 g di zucchero
1 limone
acqua

Sbucciare le mele, affettarle e irrorarle con il succo del limone.
Versare lo zucchero nel boccale, coprirlo a filo con acqua, cuocere 15 min 100° vel 2.
Aggiungere le mele e il succo di limone, continuare la cottura 30 min 100° vel 1. Lasciare raffreddare qualche minuto, frullare 30 sec vel 6. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI PERE E SCORZETTE DI LIMONE

Ingredienti
800 g di pere
1 mela
450 g di zucchero
il succo di 2 limoni
la buccia di un limone non trattato

Preparazione

Sbucciare e fare a pezzi le pere e la mela. Tagliare a listarelle la buccia di un limone (solo la parte gialla) e farla bollire in acqua per 10 minuti. Mettere nel boccale la frutta a pezzi, unire lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere 40 min 100° vel 2. Unire le scorrette scolate e continuare la cottura 10 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI FICHI

800 g di fichi
400 g di zucchero
2 limoni

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli nel boccale. Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere 40 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio: per una variante gustosa: fare tostare 100 g di mandorle sbucciate e private della pellicina che le ricopre. Unirle alla marmellata a metà cottura. Proseguire la cottura come indicato nella ricetta.

MARMELLATA DI MELE RENETTE

1 kg di mele renette sbucciate
300 g di zucchero
100 g di cacao zuccherato
2 caramelle di menta
1 limone non trattato
200 g di vino bianco secco

Mettere in fusione per 24 ore le mele tagliate a tocchetti, il cacao, il limone, (comprensivo della buccia) tagliato a fettine sottili, le caramelle di menta, lo zucchero e il vino bianco. Versare tutto nel boccale e cuocere 90 min 100° vel 2. Lasciare intiepidire e invasare.

Consiglio:

Sostituire il cacao con altrettanto sciroppo di menta, da preferire uno sciroppo senza coloranti. Otterrete una marmellata davvero singolare e molto rinfrescante.

MARMELLATA DI CASTAGNE

600 g di castagne lessate e sbucciate
500 g di zucchero
1 stecca di vaniglia
450 g di acqua
100 g circa di rum

Mettere le castagne sbucciate e prive di pellicine nel boccale, versare l'acqua e portare a bollire 10 min 100° vel 1; frullare 1min vel 6, aggiungere lo zucchero, la vaniglia e cuocere 30 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare raffreddare per 10 min poi versare il rum amalgamare per qualche minuto a vel 4. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

E' possibile ottenere una variante golosa aggiungendo alla purea di castagne 70 g di cacao amaro e procedendo come sopra.

MARMELLATA DI UVA AL TIMO

600 g di uva da vino
300 g di mele
il succo di 1 limone
100 g di vino bianco secco
500 g di zucchero
1 cucchiaino di foglie di timo fresche

Lavare velocemente le foglie di timo e porle in un recipiente di vetro. Scaldare il vino nel boccale per 4 min 100° vel 1. Versarlo sulle foglie di timo e lasciare in fusione per 1 ora. Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a cubetti emetterle da parte irrorate con succo di limone. Lavare l'uva, sgranarla dividere i chicchi a metà togliere i semi e metterli nel boccale, frullare: 10 sec vel 4-5. Aggiungere le mele, lo zucchero e cuocere 40 min 100° vel 1 e 50 min temp. varoma vel 2. Unire il vino aromatizzato al timo e continuare la cottura 10 min temp varoma vel 2. Invasare la marmellata calda.

Consiglio:

Quando il timo è in fiori, i suoi fiori hanno un profumo delicato e intenso. Aggiungeteli alla vostra marmellata 10 minuti prima della fine cottura.

MARMELLATA DI FRUTTA MISTA

200 g di albicocche
200 g di pesche
100 g di zucca
200 g di mele
1 arancia
1 limone
500 g di zucchero

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche e le pesche; pelare a vivo gli agrumi e togliere i semi. Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a tocchetti e metterla nel boccale, tritare 10 sec vel 5.

Unire la frutta 10 sec vel 4; aggiungere lo zucchero e cuocere 50 min 100° vel 1. A cottura ultimata versare la marmellata calda nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Le zucche in commercio sono di diverse tipologie; per le vostre marmellate scegliete la qualità a pasta più soda: sono più saporite.

Si può sostituire lo zucchero semolato con lo zucchero di canna, e a piacere a metà cottura unire 80 g di pinoli tostati.

MARMELLATA DI PERE UVA E RABARBARO

500 g di pere
500 g di uva
500 g di zucchero
a piacere 2-3 fettine di rabarbaro

Sbucciare le pere e tagliarle a pezzi. Lavare e sgranare l'uva. Dividere i chicchi a metà e togliere i semi. Unire nel boccale le pere, i chicchi d'uva, lo zucchero e le fettine di rabarbaro; tritare 10 sec vel 4-5. Cuocere 50 min 100° vel 1 e 10 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale lasciare riposare 5 minuti poi invasare e chiudere bene; capovolgere.

MARMELLATA DI MELE COTOGNE E SUCCO D'UVA

1 kg di mele cotogne
500 g di zucchero
1 limone
300 g di succo d'uva moscato

Sbucciare le mele, affettarle, irrorarle con il succo di limone, metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero, il succo d'uva e cuocere 50 min 100° vel 2. Lasciare raffreddare qualche minuto, frullare 30 sec vel 6. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ZUCCA PESCHE ALBICOCCHE

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.

MARMELLATA DI FRAGOLE MELE E MENTA

500 g di fragole
500 g di mele a cubetti
450 g di zucchero
1 limone
2 rametti di menta

Lavare le fragole, togliere i calici verdi, e farle asciugare su carta assorbente. Sbucciare e tagliare le mele a dadini, metterle nel boccale con il limone pelato a vivo e privato dei semi, frullare 10 sec vel 5; unire le fragole, lo zucchero, i rametti di menta e cuocere 50 min 100° vel 1-2. Se risultasse un poco liquida continuare la cottura 10 min temp varoma vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE ALBICOCCHE E CAROTE

500 g di albicocche
400 g di carote

1 arancia
500 g di zucchero
100 g di acqua
50 g di rum

Pelare le carote e metterle nel boccale, tritare 15 sec vel 5; con lame in movimento aggiungere l'acqua e cuocere 10 min 100° vel 1. Lavare bene e togliere il nocciolo alle albicocche metterle nel boccale con le carote, unire l'arancia pelata a vivo e frullare 15 sec vel 4-5. Aggiungere lo zucchero, cuocere 50 min 100° vel 1. Aggiungere il rum e continuare la cottura 5 min temp. varoma vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI POMODORI ROSSI E ZENZERO

800 g di pomodori
500 g di zucchero
5-6 fettine di zenzero

Lavare bene i pomodori, tagliarli a metà e metterli a perdere acqua nella campana del varoma. Tagliare a pezzi i pomodori, metterli nel boccale con lo zucchero e lo zenzero, cuocere 50 min temp varoma vel 1. Lasciare riposare 5 minuti, frullare a vel 6-7 e invasare.

MARMELLATA DI POMODORI VERDI

800 g di pomodori verdi
450 g di zucchero
2 limoni non trattati

Lavare bene i pomodori, tagliarli a metà e metterli a perdere acqua nella campana del varoma. Versare nel boccale 100 g di zucchero e la buccia dei limoni (solo la parte gialla), tritare 30 sec vel turbo e mettere da parte. Tritare i pomodori verdi nel boccale per 30 sec vel 6-7. Cuocere 20 min temp varoma vel 1; unire lo zucchero con il limone e il rimanente zucchero, il succo dei limoni, cuocere 30 min temp varoma vel 1. (se risultasse troppo densa diminuire il tempo di cottura a varoma).
Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI CIPOLLE E MELE

4 cipolle bianche
2 mele renette
1 limone
400 g di zucchero

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette. Sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Pelare a vivo il limone e tagliarlo a fettine. Nel boccale mettere tutti gli ingredienti e cuocere 50 min temp varoma vel 2. A fine cottura, se risultasse liquida, continuare la cottura per il necessario ad addensarla.
Versare la marmellata ancora calda nei vasetti, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ZUCCHINE

1 kg di zucchine

2 arance
400 g di zucchero
2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
2 anice stellato (o un cucchiaino di semi di anice)

Sbucciare le zucchine e tagliarle a dadini. pelare a vivo le arance, metterle nel boccale, frullare 10 sec vel 5. Unire gli altri ingredienti, cuocere 10 min 100° vel 1 poi 30 min temp varoma vel 2. Versare nei vasetti sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Se trovate le zucchine a varietà tonda sono da preferire perché più dolci.

MARMELLATA DI POMODORI ROSSI E VANIGLIA

800 g di pomodori maturi
400 g di zucchero
1 limone
1 stecca di vaniglia

Pelare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a pezzettini. Mettere nel boccale con lo zucchero, la vaniglia e il limone pelato a vivo e tagliato a tocchetti, cuocere 50 min temp varoma vel 1. Lasciare riposare 5 minuti e invasare.

MARMELLATA DI ZUCCA

700 g di zucca
1 arancia
500 g di zucchero
1 pizzico di cannella
200 g di acqua

Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a fette e metterla nel boccale; tritare 10 sec vel 7. Aggiungere l'acqua e cuocere 20 min 100° vel 1. Unire l'arancia pelata a vivo lo zucchero e un pizzico di cannella (a piacere); cuocere 40 min 100° vel 2. A cottura ultimata frullare bene per 30 sec vel 6. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Volendo si possono aggiungere a questa marmellata 100 g di scorzette di arancia candita. Procedere poi come indicato nella ricetta.

MARMELLATA DI BARBABIETOLE

600 g di barbabietole rosse cotte
400 g di zucchero
il succo di un limone

Sbucciare le barbabietole, tagliarle a pezzi; nel boccale tritare 10 sec vel 5. Aggiungere il succo di limone e lo zucchero: 40 min 100° vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Una variante consiste nell'aggiungere la polpa di 2 arance e la scorza di un'arancia tagliata a filettini sottili.

MARMELLATA DI CAROTE

1 kg di carote

500 g di zucchero
1 limone pelato a vivo
300 g di acqua
50 g di rum

Pelare le carote e metterle nel boccale, tritare 10 sec vel 5; con lame in movimento aggiungere l'acqua, cuocere 20 min 100° vel 1. Unire il limone, frullare 10 sec vel 6. Aggiungere lo zucchero e cuocere 30 min 100° vel 2, versare il rum e continuare la cottura 10 min 100° vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere. Consiglio: Tostare 100 g di nocciole, sgusciate, spellate e tritate; unirle a metà cottura: si ottiene un'alternativa molto gustosa.

CONFETTURA DI MELANZANE E ARANCE

500 g di melanzane
2 arance non trattate
250 g di zucchero

Lavare bene in acqua calda le arance, togliere la buccia (solo la parte gialla) e tagliarla a fiammifero, bollirla in poca acqua calda per 10 minuti.

Scolare e tenere le bucce da parte.

Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini, e metterle sotto sale per 10 minuti. Lavarle bene sotto l'acqua corrente fredda, metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero, le bucce e il succo delle due arance, cuocere 50 min 100° vel 1. Invasare la marmellata a caldo.

MARMELLATA DI MELE, BARBABIETOLA E UVETTA

300 g di mele
300 g di pere
il succo di un limone
1 barbabietola cotta
100 g di uvetta sultanina
500 g di zucchero

Sbucciare e tagliare a tocchetti le mele, le pere e la barbabietola.

Mettere nel boccale pere, mele e succo di limone, unire la barbabietola e frullare 10 sec vel 5-6.

Aggiungere lo zucchero, cuocere 50 min 100° vel 1.

MARMELLATA DI ARANCIA ALL'ERBA LUIGIA

700 g di arance non trattate
500 g di zucchero
1 rametto di erba Luigia

lavare bene le arance, bucherellare solo la buccia e mettere a bagno in acqua fredda i frutti per 48 ore, sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare le arance a dadini metterle a macerare per 4 ore con lo zucchero e l'erba Luigia, versare il tutto nel boccale e cuocere 30 min 100° vel 1 e 20 min temp varoma vel 1. Invasare subito.

MARMELLATA DI FICHI E ZENZERO

800 g di fichi
400 g di zucchero
il succo di 2 limoni
6 fettine di zenzero

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli in una terrina con il succo di limone, lo zenzero e lo zucchero. Lasciare macerare per un 24 ore.
Versare il tutto nel boccale e cuocere 40-50 min 100 ° vel 2.
Togliere il boccale, lasciare riposare cinque minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI KIWI

Ingredienti:
1 kg di kiwi sbucciati
600 g di zucchero
il succo di 1 limone

Preparazione:
Mettete nel boccale i kiwi tagliati a pezzi e frullare 10 sec vel 4; unire lo zucchero, il succo di limone e cuocere 60 min 100° vel 2 e 30 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA ACE

Ingredienti:
600 gr di carote a pezzettoni, scorza di 2 arance e 1 limone prelevata con 1 coltellino, evitando accuratamente la parte bianca interna, due arance intere ma pelate a vivo, succo di 1 limone e mezzo, 350 gr di zucchero, 1 cucchiaino di cannella.

Descrizione:
Mettere nel Bimby tutti gli ingredienti, preparati come detto sopra. Frullare il tutto a vel 6 per 30 secondi. Far cuocere a 100 gradi per 35 minuti, vel 2. Gli ultimi 4-5 minuti mandare a Varoma. per rendere piu' fluida la marmellata, far sbollire dopo la cottura e mandare a vel 5-6 per 20 secondi. Spero vi piaccia

CONFETTURA DI MIRTILLI

Ingredienti:
500 gr. di mirtilli, 350 gr. di zucchero.

Preparazione:
Inserite nel boccale i mirtilli (se si usano quelli surgelati lasciateli prima scongelare) e cuocete 10 min. 100° vel. 1. Aggiungete lo zucchero e cuocete per altri 20 min. 100° vel. 1. Se la confettura si dovesse presentare un po' liquida cuocete per altri 5 min. temp. Varoma vel. 1. Versatela in vasetti di vetro ben puliti e, se non la consumate in breve tempo, procedete alla sterilizzazione in questo modo: inserite i vasetti vuoti in una pentola d'acqua fredda cosicchè l'acqua copra il bordo superiore degli stessi e ponetela sul fuoco. Dal momento dell'ebollizione calcolate 20 minuti, poi spegnete e lasciate che i vasetti si raffreddino nell'acqua stessa. Travasatevi la marmellata e conservateli in dispensa.

COMPOSTA DI AGRUMI

250 gr arance non trattate
150 gr limoni non trattati
250 gr pompelmo rosa
500 gr zucchero
100 gr pistacchi.

Togliere la buccia agli agrumi (volendo potete usare il pelapatate) e tritarla grossolanamente: 15 sec. vel 5.

Aggiungere 500 gr acqua e cuocere: 4' 90° vel 1. Scolare e rimettere nel boccale le bucce tritate.

Sbucciare a vivo gli agrumi, togliendo tutte le piccole interne, unire la polpa ottenuta allo zucchero e inserire nel boccale con le bucce e cuocere: 35' 100° vel 2 lasciando il misurino inclinato.

Unire i pistacchi: 10'' vel 2. versare la marmellata ancora calda nei barattoli, chiuderli ermeticamente e capovolgerli fino al loro raffreddamento.

Consumare la marmellata dopo 1 mese di riposo in dispensa.

MARMELLATA DI SUCCO DI ARANCE

1 l di succo di arance, 500 gr zucchero, 1 mela.

Sbucciare la mela, tagliarla a spicchi, lasciando i semi, tritate 20'' vel 5. Unire alla mela lo zucchero, il succo di arancia, cuocere: 60' 100° vel 3. Se desiderate una marmellata più densa, aumentare il tempo di cottura utilizzando la temperatura Varoma per l'ultima parte di cottura. Versare la marmellata nei barattoli e capovolgere fino a completo raffreddamento. Se desiderate conservarla per molto tempo, si consiglia di pastorizzarla.

MARMELLATA DI LIMONI E MELE

400 gr limoni non trattati, 900 gr mele renette, 500 gr zucchero e 200 gr acqua.

Bucare i limoni e metterli a bagno per 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Tagliare a fettine le mele, affettare i limoni con la buccia a fettine sottili. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere 90' 100° vel 1.

Versare la marmellata sterilizzata ancora calda e lasciare raffreddare prima di chiuderli.

MARMELLATA DI POMPELMO ROSA

500 g di pompelmo

100 g di mele

500 g di zucchero

Pelare a vivo i pompelmi e metterli nel boccale, aggiungere le mele sbucciate e tagliate; tritare 15 sec 100° vel 2. Unire lo zucchero 50 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI CEDRI

1 kg di cedri non trattati

800 g di zucchero

1 arancia non trattata

1 limone non trattato

50 g di cognac

Pelare a vivo gli agrumi. Tenere da parte la scorza del limone (solo la parte gialla), tagliarla a filetti e farla bollire in acqua. Mettere i frutti interi nel boccale e frullare 10 sec vel 5.

Aggiungere lo zucchero il cognac e cuocere 60 min 100° vel 2. Unire la scorza del limone scolata e cuocere 20 min temp varoma vel 1. Invasare chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE CON SCORZETTE

1 kg di arance non trattate

800 g di zucchero.

Pelare a vivo le arance. Tenere da parte la scorza di un'arancia (solo la parte gialla), tagliarla a listarelle e farla bollire in acqua. Mettere le arance intere nel boccale e frullare 10 sec vel 5. Aggiungere lo zucchero e cuocere 60 min 100° vel 2. Unire le scorrette di arancia e cuocere 20 min temp varoma vel 1. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti e chiudere.

Consiglio:

Per ottenere una marmellata delicata preparare una versione realizzata con un kg di arance pelate al vivo, 3 mele sbucciate e tagliate a tocchetti, rispettando le dosi di zucchero e i tempi di cottura indicati.

MARMELLATA DI POMPELMO ROSA

500 g di pompelmo

100 g di mele

500 g di zucchero

Pelare a vivo i pompelmi e metterli nel boccale, aggiungere le mele sbucciate e tagliate; tritare 15 sec 100° vel 2. Unire lo zucchero 50 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Io questa marmellata la faccio spesso perchè mi piacciono molto i pompelmi.

Di solito però aumento il quantitativo di mela (ci metto 2 mele) e riduco lo zucchero a 400 grammi.

Se vi piacciono i pompelmi provatela!

MARMELLATA DI KUMQUAT (MANDARINI CINESI)

1 kg di kumquat non trattati

800 g di zucchero

Mettere a bagno i kumquat per 2 giorni consecutivi cambiando l'acqua 2 volte al giorno.

Dividere i frutti a metà togliere i semi e metterli nel boccale, aggiungere lo zucchero e cuocere 30 min 100° vel 1-2 e 30 min temp varoma vel 1. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Scoprirete con grande sorpresa quanto sia buona la marmellata e la mostarda con questi frutti così poco apprezzati. Aggiungo una variante alla marmellata che prevede un bicchierino di liquore secco all'anice da aggiungere 5 minuti prima della fine della cottura.

MARMELLATA DI ARANCE

700 g di arance

500 g di zucchero

Lavare bene le arance, bucherellando solo la buccia e mettere a bagno in acqua fredda i frutti per 48 ore sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare le arance a fettine sottili ed orizzontali, cuocerle nel boccale con lo zucchero 30 min 100° vel 1 e 30 min temp varoma vel 1. Invasare subito.

Consiglio:

se desiderate una marmellata dal sapore più amarognolo aggiungete un'arancia amara alla marmellata. Una variante gustosa si ottiene profumando la marmellata con un cucchiaino di semi di anice aggiunti ad inizio cottura.

MARMELLATA DI LIMONI A FETTINE SOTTILI

700 g di limoni non trattati

500 g di zucchero

Lavare bene i limoni, bucherellare solo la buccia e metterli a bagno in acqua fredda per 48 ore, sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare i limoni a fettine sottili ed orizzontali e metterli nel boccale con lo zucchero e cuocere 40-50 min 100° vel 1. Invasare subito.

MARMELLATA DI BERGAMOTTO

1 kg di bergamotti non trattati
800 g di zucchero

Pelare a vivo i bergamotti, metterli nel boccale e frullare: 10 -15 sec vel 5. Aggiungere lo zucchero e cuocere 60 min 100° vel 2. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti e chiudere.

Consiglio:

I bergamotti non sono reperibili con facilità, spesso non si trovano per la scarsa richiesta per uso alimentare. La maggior parte di questi frutti viene impiegata nella fabbricazione dei profumi.

MARMELLATA DI LIMONI

1 kg di limoni non trattati
800 g di zucchero

Pelare a vivo i limoni. Tenere da parte la scorza di un limone (solo la parte gialla), tagliarla a listarelle e farla bollire in acqua. Mettere i limoni interi nel boccale e frullare 10 sec vel 5. Aggiungere lo zucchero e cuocere 60 min 100° vel 2. Unire la buccia di limone scolata e cuocere 20 min temp. varoma vel 1. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti e chiudere.

MARMELLATA DI MANDARINI

1 kg di mandarini
800 gr di zucchero

Sbucciare e togliere i filamenti ai mandarini. Mettere i frutti interi nel boccale, aggiungere lo zucchero e cuocere 60 min 100° vel 1 e 60 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Per dare una profumazione originale, utilizzare la buccia di un bergamotto, tagliata a listarelle sottili, da aggiungere a metà cottura.

MARMELLATA DI MELANZANE

800 g di melanzane
3 limoni
500 g di zucchero

Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini, e metterle sotto sale per 10 min. lavarle bene sotto l'acqua corrente fredda, metterle nel boccale, tritare 10 sec vel 5. aggiungere i limoni pelati a vivo, privati di semi, lo zucchero e cuocere 40 min 100° vel 2. frullare a vel 6

Consiglio:

E' possibile preparare una variante con una melanzana, un'arancia pelata a vivo, il succo di un limone e una pera. Procedere poi come indicato nella ricetta.

Ingredienti:

Kg. 1 di pesche gialle mature e sode

gr. 500 di zucchero

gr. 50 cioccolato fondente

Sbucciare le pesche e tagliarle a pezzettoni. Trasferirle in una casseruola di acciaio inossidabile dal fondo spesso. Mettere su fuoco basso per circa 10 minuti poi eliminare l'acqua emessa dalla frutta; unire lo zucchero e mescolare.

Continuare la cottura a recipiente scoperto e a leggera ebollizione mescolando spesso e schiumando. Dopo 20 minuti circa, controllare la densità della confettura.

Quando è pronta, versare la confettura bollente nei vasi puliti aggiungendo ogni tanto un pezzetto di cioccolato fondente.

Riempire i vasetti chiuderli rovesciarli .

Tenere rovesciati fino a completo raffreddamento.

MARMELLATA DI BANANE, ARANCE E CIOCCOLATO - Francesca Spalluto

Ingredienti:

700 g di banane al netto

300 g di succo d'arancia (più o meno 6 arance piccole, 4 grandi)

750 g di zucchero+200 g

succo di un limone piccolo

250 g di cioccolato fondente extra al 68%

2 arance

100 g di acqua

Lavare le 2 arance con acqua fredda, affettarle finemente, eliminate i semi. Tagliare a rondelle le banane (1 cm e mezzo) e coprire col succo di arancia. Mettere le fette delle 2 arance in una pentola di acciaio con 200 g di zucchero e l'acqua, far cuocere a fiamma medio bassa fino a che non sono traslucide. Spegnerle. Aggiungere le banane, 750 (io 650) di zucchero e il succo di limone. Versare in una coppa di vetro o ceramica e aggiungete 200-250 g di cioccolato fondente grattugiato. Amalgamare per bene. Coprire con pellicola e far riposare una notte in frigo. Il giorno dopo, far bollire a fiamma alta per 10', schiumando, abbassare un po' e continuare a mescolare. Non ci sta male anche un goccio di cointreau. Invasare a caldo, io ho sterilizzato i vasetti per cinque minuti (voi fate come credete meglio).

Non so perché, ma soprattutto con quel tantino di cointreau, mi è venuto un flashback delle feste. Per me potrebbe essere ottima per provare a farcire quadretti di pan di Spagna, rivestiti poi di cioccolata.

CONFETTURA DI FRAGOLE E CIOCCOLATO - Elena Di Giovanni

Ingredienti:

1,200 Kg di fragole rosse e profumate

750 gr di zucchero

250 gr di cioccolato fondente buono

succo di un limone.

Pulite le fragole con uno strofinaccio pulito, tagliatele a pezzettini e frullatele con lo zucchero. Se rimane qualche piccolo pezzettino non è grave, benché siano pochi.

Mettete il composto nella pentola in cui cuocerete la confettura, aggiungete anche il succo di limone ben filtrato.

Portate ad ebollizione il composto e fate bollire per cinque minuti, schiumando se necessario.

Nel frattempo, tritate finemente il cioccolato.

Unitelo al composto di fragole, mescolate bene e lasciate riposare per tutta la notte o, volendo, da mattina a sera.

Portate poi a ebollizione il composto, mescolando ed eventualmente schiumando.

Il tutto dovrà bollire per circa 10 minuti, vedrete che si rassoda un po'.

Versate in piccoli vasetti ben sterilizzati quando è ancora bollente e conservate.

MARMELLATA DI MELE AL CIOCCOLATO (O CACAO)

Ingredienti:

kg 1 mele annurche (o 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 rum prima di chiudere il vaso.

MARMELLATA PESCHE, CIOCCOLATO E AMARETTI - Monica Tosin

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.....

L'idea è nata dall'usanza, non solo piemontese, di cucinare le pesche al forno con amaretti e cioccolato.

CONFETTURA DI ZUCCA

Ingredienti:

1 Kg Zucca già pulita

Succo di un Limone

3 cucchiari di Rum

1 busta di fruttapec o pectina, o mele

800 gr di zucchero

Sbucciare la zucca, privarla dei semi, tagliarla a fettine e metterla a cuocere per 5--10 minuti al vapore oppure in una pentola alta con 2 bicchieri d'acqua. Scolare, lasciare raffreddare bene, quindi passare la zucca al passaverdura e rimetterla nella pentola. Aggiungervi il fruttapec ed il succo di limone o, a piacere, 3 cucchiari di rum. 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 12 minuti a fuoco vivace. Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti preriscaldati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

MARMELLATA DI SEDANO

1 kg di sedano bianco, 500 gr. di zucchero, 1 limone, 1 cucchiaio di liquore all'anice

Eliminare le foglie e togliere i filamenti dai gambi di sedano, tagliarli a fettine sottilissime, metterli in una pentola, coperti a filo dall'acqua e far cuocere a fuoco bassissimo sicché l'acqua si è quasi del tutto consumata. Aggiungere allora lo zucchero, la scorza grattata del limone e il suo succo e proseguire la cottura fino alla giusta consistenza. Per finire aggiungere il liquore ed invasare procedendo come spiegato sopra.

MARMELLATA PESCHE CACAO AMARETTI - Paola Rovetto

1 kg pesche
500-600 gr zucchero
60gr cacao
80gr amaretti
mezzo limone

Mettere nel Bimby la scorza di mezzo limone e polverizzarla con 100gr zucchero; aggiungere poi pesche a pezzetti, altro zucchero e succo mezzo limone; Bimby vel 4 100° per 20 minuti; vel 4 Varoma per 10 minuti; aggiungere cacao e amaretti pestati e mescolare un minuto. Mettere nei vasetti sterilizzati (eventualmente coprire con carta da cucina bagnata con liquore) chiudere e capovolgere.

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)

Tagliare le albicocche a listelli fini e metterle in una padella piuttosto larga, pulire e tagliare le fragole e aggiungerle coi lamponi e col succo (3 cucchiaini) e la scorza grattugiata di mezzo limone. Aggiungere anche lo zucchero gelificante e portare 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.

MARMELLATA DI PESCHE, AMARETTI E CACAO – Lara Corradino

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 cucchiaini 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....

MARMELLATA DI ARANCE - Laura Feruli

1 kg arance Tarocco giallo non trattate (la mia amica mi disse di farla con quelle di dicembre)

1 kg zucchero

300 gr acqua

1 limone

Lavare gli aranci e forarli più volte con una forchetta: 6-7 fori di forchetta. Lessarli in acqua per 45 minuti. Scolarli e tagliarli a fettine sottilissime dopo averli tagliati a metà.

A parte bollire l'acqua con lo zucchero e lasciare raffreddare, unire gli aranci tagliati alla glassa e far bollire 1 ora.

10 minuti prima del termine cottura aggiungere il succo di 1 limone.

Mettere nei vasetti ancora calda. Mettere 1 cucchiaino di cognac sopra la marmellata. Mettere a riposare fino al giorno dopo aperti con sopra un foglietto di carta scottex poi chiudere i vasetti.

Noi non mettiamo mai il cognac, a termine cottura invasiamo da bollente, chiudiamo bene il coperchio e capovolghiamo il barattolo.

A noi piace molto, rimane leggermente amarognola.

MARMELLATA DI POMODORI - Ditte Dehn

Ingredienti: 4 kg. di pomodori non troppo maturi

4 kg. di zucchero

1 kg. di mele

2 limoni.

Lavate ed asciugate i pomodori.

Metteteli a cuocere con lo zucchero, la scorza (solo il giallo) e il succo dei due limoni.

Lasciate bollire dolcemente per una ventina di minuti, fino a quando, cioè, la marmellata diventerà densa. Aggiungete allora le mele mondiate e tagliate a pezzi.

Fate cuocere ancora per mezz'ora poi riempite i vasi (sterilizzati) con la marmellata bollente e capovolgeteli.

MARMELLATA DI POMODORI ROSSI

500 gr di zucchero x ogni Kg di pomodori maturi, spellati, passati al setaccio e fatti addensare un po' a fuoco dolce; aggiungere lo zucchero, vaniglia e il succo di un limone.(1 x Kg)

Cuocere fino a densità, mescolando. Invasare bollente e far riposare un po' prima di assaggiare.

MARMELLATA DI POMODORI VERDI

500 gr di zucchero per ogni Kg di pomodori verdi tagliati a piccoli pezzi, succo di un limone (1 x Kg) e far riposare x 3/4 ore. Cuocere fino a densità a fuoco medio, mescolando spesso.

Invasare nel solito modo

GELATINE DI VINO - Simona Picozzi

1 kg. mele renette o annurche 1,5 lt. vino rosso succo di un limone 2 kg. zucchero
Cuocere le mele a pezzetti, con la buccia, in un litro di vino. Passarle al passaverdura disco fine, rimettere al fuoco col succo di limone, il vino rimasto e lo zucchero, cuocendo fino a giusta densità.

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.

GELATINA DI VINO

Ingredienti:

1 kg di mele (renette o annurche)

2 limoni

1,5 l di vino rosso

2 kg zucchero

Lavate asciugate e tagliate a pezzetti le mele con tutta la buccia, mettetele in una pentola con un

litro di vino e fate cuocere. Quando le mele si saranno disfatte, passatele al setaccio.

Aggiungete

alla purea ottenuta il resto del vino, lo zucchero e il succo di limone, rimettete sul fuoco e fate cuocere finché non otterrete una gelatina (prova del piattino). Versatela calda nei vasi e chiudete ermeticamente.

MARMELLATA DI FRAGOLE - Tiziana Carini

1 kg fragole

300 gr zucchero

succo di mezzo limone

Metto a macerare la frutta per una notte, poi la metto sul fuoco basso, molto basso, finché non diventa della consistenza desiderata.

Poi a volte invaso finché bollente, facendo fare il sottovuoto, a volte sterilizzo a bagno maria.

A noi piace moltissimo, quando apri il vasetto ti giunge il profumo del frutto.

MARMELLATA DI ARANCE AMARE - Simona Picozzi

1) Mettere le arance al fuoco con acqua fredda e farle cuocere finché si lascino trapassare con facilità da uno stecco o pungere con una forchetta (20 minuti circa). Scolare e metterle in acqua fredda per due giorni, cambiando l'acqua almeno due volte al giorno.

2) Quindi scolare e tagliarle a fettine molto sottili, eliminando almeno 1/4 delle bucce (meglio 1/3). Io in questa fase non tolgo i semi, né li raccolgo pazientemente in un sacchetto: li lascio con tutto il resto e poi li toglierò con la mestola forata (si chiama così? Insomma, quella tonda piatta e bucherellata) quando verranno a galla dopo che la marmellata avrà iniziato a bollire facendo la schiuma. La cosa più antipatica è l'"anima" bianca filamentosa, se si ha la virtù dei forti toglierne il più possibile (ma se rimane non è troppo grave)

3) Pesare l'intruglio di arance e metterlo al fuoco con una quantità di zucchero variabile, secondo i gusti, da 650 a 750 g per ogni mezzo chilo di polpa.

4) Far bollire a fuoco medio - medio alto mescolando spesso e togliendo accuratamente i semi quando vengono a galla e saggiare la consistenza dopo 40 minuti, (goccia nel piattino fatta raffreddare completamente).

5) Invasare come vi pare.

MARMELLATA DI LIMONI - Carla Fallarini

Tempo: 40' + l'ammollo delle bucce

Ingredienti:

limoni kg 1

zucchero kg 1,250

Conto calorie: kcal 228 (KJ 954) a porzione.

Spazzolate molto bene i limoni, scelti tra quelli non trattati e, senza sbucciarli, tagliateli a metà, privateli dei semi (che vanno chiusi in un sacchettino di garza), affettateli sottilmente e teneteli a bagno per una notte in abbondante acqua fredda. Scolate quindi i limoni, raccoglieteli in una capace casseruola a doppio fondo, unite un litro e mezzo di acqua e fate bollire lentamente per 15', poi aggiungete lo zucchero, il sacchettino con i semi e, mescolando spesso, proseguite la cottura finché la marmellata avrà raggiunto i 105° (punto di gelificazione). Togliete il sacchettino dei semi, versate la marmellata bollente nei vasetti sterilizzati, caldi, tappate ermeticamente e lasciateli raffreddare lentamente, capovolti, prima di etichettarli e riporli in dispensa.

CONFETTURA DI LIMONI - Rosetta Bragheri

Ingredienti

800 gr. di limoni

1 kg di mele

800 gr. di zucchero

800 ml di acqua ()

Esecuzione

Tagliare i limoni e affettarli a listarelle sottili.

Sbucciare e affettare le mele. In una casseruola antiaderente versare tutti gli ingredienti.

Portate lentamente a ebollizione e continuare a mescolare sino a quando l'acqua si sarà asciugata o fin quando avrà raggiunto la giusta densità. Versare nei vasi ancora calda, coprire con un filo di grappa buona e chiudere ermeticamente i vasi.

MARMELLATA DI LIMONI - Patrizia Palermo

(La Cucina Italiana, agosto 1986 - da me fatta più volte e riuscita ottima)

1kg limoni
750 gr. di zucchero
acqua.

Tagliare a fettine sottilissime 1 kg di limoni.

Metterli in una ciotola, coprirli di acqua fredda e lasciarli macerare in luogo fresco per 24 ore (non di meno). Non è male cambiare l'acqua una volta.

Trascorso il tempo indicato scolare gli agrumi, mettere le fettine in una casseruola e unirvi mezzo litro abbondante (cioè: 5,5 dl è meglio) di acqua fredda. Cuocere coperto a fuoco moderato finché le fettine (ormai percepibili quasi soltanto come scorzette) saranno divenute tenerissime e trasparenti.

Scolarle. Intanto in un'altra casseruola sciogliere 750 gr di zucchero con 250 gr di acqua.

Quando

bolle versarvi le fettine di limone sgocciolate e lasciare sobbollire mescolando spesso fino a quando la prova della goccia darà buon esito (saggiare consistenza dopo 40 minuti circa).

MARMELLATA DI POMODORI ROSSI

2 KG POMODORI
1,3 KG DI ZUCCHERO
1 BACCELLO DI VANIGLIA
2 LIMONI

Con i pomodori piccoli e dolci che fanno tanto d'estate potete fare questa insolita e squisita marmellata che susciterà certamente curiosità ma anche consensi.

Lavate con cura i pomodori, dimezzateli ed eliminate i semi e l'acqua interna. Poi raccoglieteli in un tegame e fateli cuocere sino ad ottenere una salsa densa; togliete allora dal fuoco e passate il composto al tritalegumi, raccogliendo la purea in una casseruola e pesandola.

Aggiungete 650 grammi di zucchero per ogni chilo di polpa, aromatizzate con il succo e la scorza di due limoni e con un baccello di vaniglia e fate cuocere a fiamma bassa mescolando, sino ad ottenere una marmellata omogenea; eliminate la vaniglia e la scorza dei limoni, versate la marmellata nei vasi, chiudeteli, lasciateli capovolti per una decina di minuti così da favorire l'autosterilizzazione e infine conservate, come di consueto, al buio e al fresco.

CONFETTURA DI LIMONI - Daniela Patel Sala

7 limoni dalla buccia sottile
1,200 Kg. di zucchero

Far bollire i limoni in acqua max 1 litro per 15 minuti.

Questo procedimento viene fatto 4 volte, cambiando l'acqua ogni volta. L'acqua della quarta bollitura viene tenuta.

Tagliare a pezzi i limoni e togliere i semi, Passarli poi al passaverdura con i buchi larghi. riunire l'acqua della bollitura, il passato e lo zucchero e far addensare fino alla giusta consistenza.

MARMELLATA DI LIMONI - Vita Andrulli

Ingredienti: (Per 4 persone)

12 limoni
1,5 Kg. di zucchero
3 bicchieri di acqua

Preparazione:

1° giorno: Lavate e tagliate i limoni a fette il più sottili possibile. Togliete i semi e lasciate macerare nell'acqua fredda.

2° giorno: Scaldate l'acqua della macerazione.

3° giorno: Togliete le fette di limone e mettele a cuocere in acqua pulita finché la buccia non sia morbida. Nel frattempo preparate uno sciroppo con acqua e zucchero; fate bollire per 5 minuti. Aggiungete le fette di limone e lasciate cuocere per 45 minuti.

MARMELLATA DI PEPERONI ALLA MIA MANIERA - Paola Pederzini

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 nostri coinquilini e cioè Fabio Fongoli e Anna Amalia Villaccio cosicché 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 metà e toglierli i semi e la pellicina bianca.

Risciacquare i peperoni e, senza asciugarli, tagliarli a fettine sottili. (Io 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 metà cottura ho pensato di aggiungere l'olio di peperoncino piccante. (Un solo cucchiaino perché è fortissimo!) poi ho tolto il sacchettino con le spezie e la metà 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, dopodiché riporli in luogo buio e asciutto

MARMELLATA DI RABARBARO E FRAGOLE – Alda Muratore

1 kg rabarbaro

1 kg fragole
2 kg zucchero

Pulire il rabarbaro e tagliarlo in pezzetti da 2 cm ; togliere il picciolo alle fragole e lasciarle intere. Mettere le fragole nel bacino di cottura, coprirle con 1 kg di zucchero, mettere il rabarbaro, ricoprire con lo zucchero restante. Fare macerare una notte. Portare a bollore lentamente, rimestando. Per i tempi di cottura, verificare lasciando cadere qualche goccia su un piattino, se non scorre la marmellata è pronta.

MARMELLATA DI BANANE E CIOCCOLATO - Amelia Anna Usai

Ingredienti:

g. 800 di banane già pulite, possibilmente non eccessivamente mature
(quelle gialle ma senza puntini neri)
g. 650 di zucchero
g. 300 di cioccolato fondente al 70% di cacao
il succo di un limone

Tagliate le banane a fettine e mettetele a cuocere con lo zucchero, il succo di limone e un paio di bicchieri d'acqua.

Quando raggiungerà l'ebollizione, aggiungete il cioccolato a pezzi, mescolate e fate riposare per una notte.

Il giorno dopo portate a bollore di nuovo e fate cuocere per dieci minuti. Invasate.

Io preferisco lasciare i pezzi di banana, se non li gradite, passate la marmellata al passaverdura prima di riscaldarla di nuovo e invasare.

Ogni tanto ci aggiungo dei pezzetti di scorza di arancia candita che ho fatto durante l'inverno.

MARMELLATA DI RABARBARO

La proporzione di frutta e zucchero è di 500 gr. di gambi di rabarbaro

500 gr. di fragole

500 gr. di zucchero

Togliere i filamenti e lavare il rabarbaro, farlo asciugare all'aria, tagliarlo a pezzetti. Metterlo in una terrina alternandolo a strati di zucchero (250 gr.), coprire con un canovaccio e lasciare riposare una notte.

Usare lo stesso procedimento per le fragole usando il resto dello zucchero. Il giorno dopo versare in un tegame il rabarbaro col suo sugo di macerazione e fare cuocere a calore dolce, mescolando ogni tanto, sino a che il rabarbaro sarà diventato trasparente, quindi unire le fragole col loro sugo. Continuare la cottura a fuoco basso. Quando la marmellata ha raggiunto la giusta consistenza, spegnete, schiumate, lasciate intiepidire e quindi invasate.

Tratto da "marmellate e conserve" del mosaico.

MARMELLATA DI CIPOLLE - Carla Lassandro

per ogni kg di cipolle metto due arance a pezzi pelate a vivo

qualche scorza a pezzetti

2 carote a pezzetti

una manciata di uva passa di Corinto

600 gr di zucchero e cuocio per circa 1 ora, poi aggiungo un bicchierino di aceto e acqua e cuocio ancora 20 minuti, se caramellizza troppo, unisco ancora liquido sempre acqua e aceto porto a ebollizione per qualche minuto e invaso, poi sterilizzo sempre comunque per 20 minuti dal bollore.

MARMELLATA O GELATINA DI PEPERONI PICCANTE (di marcy)

1 kg di peperoni rossi
10 peperoncini rossi tondi piccanti
600 gr di zucchero
1/2 bustina di fruttepec
succo di un limone

Taglia a listarelle i peperoni e i peperoncini (mettiti i guanti!) e mettili nella pentola con zucchero limone e il fruttepec.

Porta a bollire e fai andare finché non ci sarà un bel liquido rosso. Passa con il passaverdura a fori piccoli e rimetti sul fuoco.

Fai la prova piattino, e ricorda che deve essere morbida.

Laura Presilla

MARMELLATA DI MANDARINI - Patrizia Palermo

1) Mettere i mandarini al fuoco con acqua fredda e farli cuocere finché si lascino trapassare con facilità da uno stecco o pungere con una forchetta . Scolare e mettere in acqua fredda per due giorni,

cambiando l'acqua almeno due volte al giorno.

2) Quindi scolarli e tagliare a fettine molto sottili, eliminando almeno 1/4 delle bucce (meglio 1/3). Io in questa fase non tolgo i semi, né li raccolgo pazientemente in un sacchetto: li lascio con tutto il resto e poi li toglierò con la mestola forata (si chiama così? Insomma, quella tonda piatta e bucherellata) quando verranno a galla dopo che la marmellata avrà iniziato a bollire facendo la schiuma. La cosa più antipatica è l'"anima" bianca filamentosa, se si ha la virtù dei forti toglierne il più possibile (ma se rimane non è troppo grave).

3) Mettere al fuoco con ugual peso di zucchero.

4) Far bollire a fuoco medio - medio alto mescolando spesso e togliendo accuratamente i semi quando vengono a galla e saggiare la consistenza dopo almeno 50 minuti, comunque 1 ora dovrebbe bastare.

5) Invasare.

MARMELLATA DI MANDARINI - Anna Moroni

Ingredienti

1, 3 kg di mandarini con la buccia sottile
600 gr di zucchero
1 limone spremuto
1 bustina di vanillina

Esecuzione

Lasciare spurgare i mandarini in acqua per due giorni, naturalmente cambiandola due o tre volte nella giornata. Asciugare e tagliare a julienne togliendo tutti i semi, lasciare scolare, pesare, dovranno essere un kg, unire lo zucchero e il succo del limone, far marinare per 30 minuti. Cuocere per circa un'ora, calcolando dall'inizio della bollitura e se necessario proseguire sino quando sarà bene asciutta e bionda.

Sterilizzare i barattoli e passarvi un liquore all'arancia. Invasare ben caldo, chiudere e capovolgere il barattolo; coprire con un panno di lana e lasciare bene raffreddare. Conservare in un luogo buio e fresco.

COMPOSTA DI FICHI NERI E ACETO BALSAMICO - Vittoria Traversa

1 kg fichi neri
500 gr zucchero semolato
1 bicchiere di marsala secco
4 cucchiaini di aceto balsamico (più ev. altro a gusto)

Composta di fichi: ci vorrebbero i fichini neri piccoli di campagna, saporitissimi, quasi canditi dal sole. Lavare i fichi e tagliarli a metà **SENZA** sbucciarli. Metterli a cuocere in casseruola con lo zucchero, il marsala e l'aceto balsamico e cuocere fino alla consistenza di normale marmellata. Appena finito di cuocere aggiungere aceto balsamico a proprio gusto (quello usato in cottura si perde un po'). Il dolce e l'aspro devono essere ben equilibrati. Invasare subito bollente, tappare i barattoli che raffreddandosi faranno il sottovuoto. Si conserva un anno tranquillamente, ma anche di più.

MARMELLATA DI ARANCE - Alda Muratore

Ingredienti

18 arance
2 limoni
zucchero (quantità indicativa: lo zucchero è in proporzione al peso dei frutti, come vedremo oltre).

Esecuzione

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).

MARMELLATA DI CEDRI - Fabrizia Santi

Dosi:

per 1 kg. di cedri 500/600 gr. di zucchero.
Si utilizza il giallo e il bianco del frutto.

Cuocere adagio i cedri per ca. 20', immergendo ad acqua bollente. Cambiare l'acqua e far bollire per altri 20'. Ripetere questa operazione per altre 2 volte, conservando l'acqua dell'ultima bollitura.

Scolare i cedri, tagliarli in quarti e poi a fettine (si possono anche frullare grossolanamente). Portare a bollore l'acqua riservata, aggiungere la frutta e poi lo zucchero. Cuocere a fiamma abbastanza viva fino a che non si raggiunge la giusta consistenza. Mettere subito la marmellata bollente nei barattoli di vetro, chiudere ermeticamente. Nel raffreddarsi si creerà il sottovuoto.

Ti consiglio proprio di frullare i frutti , altrimenti coi pezzettoni si sente un po' l'amaro.

MARMELLATA DI ARANCE - La Cucina Italiana agosto 1986

Lavate e asciugate Kg 1 di arance; tagliate la buccia (solamente la parte gialla) ad ago di pino sottile, indi pelate a vivo i frutti, tagliateli a fettine, scartando i semi e metteteli in una ciotola con il succo di due limoni. Ponete sul fuoco due casseruole con dell'acqua, appena si alzerà il bollore tuffate in una di esse le scorzette e lasciatele bollire per 10' quindi scolatele e tuffatele nell'acqua a bollore dell'altra casseruola, scolandole nuovamente dopo 10'. Con g 800 di zucchero e g 400 di acqua preparate uno sciroppo, unite la polpa delle arance e le scorzette poi cuocete per circa un'ora mescolando spesso. Quando la marmellata sarà pronta versatela nei vasi, ancora calda, lasciate raffreddare perfettamente quindi chiudete.

MARMELLATA DI ARANCE DI SILVIA - Silvia Ronzio

12 arance (3kg. circa)
2 limoni
2 litri di acqua
2 kg. di zucchero
stecca di cannella
noce moscata

Ho tenuto a bagno le arance 2 giorni (bucandone la buccia con la forchetta senza però arrivare al frutto) cambiando l'acqua 2 volte al giorno.

Poi 10 le ho tagliate a fette sottili e poi a pezzi, ho spremuto le altre 2 e i 2 limoni (ho messo anche le bucce dei limoni), ho messo una stecca di cannella e un pò di noce moscata.

Ho lasciato riposare 24 ore.

Quindi ho unito lo zucchero e i 2 litri di acqua, tolto la cannella e ho fatto bollire per 2 ore (forse un pò di più) e poi messo nei vasetti.

MARMELLATA D'ARANCE SICILIANA - Giulia Berlingieri

3 kg. di arance
3 limoni
900 gr. di zucchero di canna

Sbucciate arance e limoni, privateli dei filamenti bianchi e tagliateli in quattro parti. eliminate i semi e ponete i frutti in un recipiente per la cottura. Unite lo zucchero e le bucce degli agrumi lavate e tritate. Cuocete a fuoco vivo, mescolando spesso ed eliminando la schiuma che potrebbe formarsi in superficie. Lasciate cuocere la marmellata fin quando raggiungerà la consistenza che più vi piace. Toglietela dal fuoco e versatela nei vasetti che, una volta riempiti, capovolgerete subito su un piano di legno.

MARMELLATA D'ARANCE - Margherita Forcolin

Lavi le arance le punzecchi con una forchetta facendo attenzione a forare solo la buccia, le metti una pentola ben coperte di acqua fredda. Le lasci lì per tre giorni cambiando l'acqua due volte al giorno. Poi prendi le arance e le tagli a fettine sottili, pesi un quantitativo di zucchero pari al 70% del peso delle arance. Metti a bollire le arance lo zucchero e 300 gr. di acqua. Fai sobbollire finché è quasi cotta (lo capisci dal fatto che la buccia dell'arancia è caramellata e semitrasparente) a questo punto aggiungi un bel bicchierino di rum o (meglio) di un buon whisky e finisci la cottura, in questo modo l'alcol evapora, ma rimane l'aroma del liquore. Personalmente ho sempre usato percentuali di zucchero inferiori, fino al 50%, il risultato è sempre gradevole.

MARMELLATA D'ARANCE - Stefania Arnoldi

1 kg. di polpa di arance
1 Kg. di zucchero
1/2 l. di acqua
il succo di 2 limoni.

Scegliere delle belle arance succose e non trattate; lavarle bene ed asciugarle. Con un coltello molto affilato o con il pelapatate asportare la parte gialla della buccia e tagliarla a julienne. Sbucciare i frutti al vivo (togliendo anche la pellicina interna) e tagliarla fettine sottili, togliere anche gli eventuali semi. Pesare le arance così preparate per poter calcolare le dosi degli altri ingredienti e metterle in una terrina, unendo, per ogni Kg. di polpa il succo di 2 limoni. Lasciare temporaneamente macerare. Intanto tuffare le scorzette in una pentolina di acqua in ebollizione e lasciarvele per 10 minuti: scolarle e passarle in un altro recipiente, ugualmente pieno di acqua bollente, facendole sbollentare per altri 10 minuti; ricolarle e rimettile a bollire in altra acqua bollente per altri 10 minuti ; scolare definitivamente. Mettere lo zucchero in una pentola (non di alluminio, va bene quella in acciaio con fondo spesso o il classico paiolo di rame; io uso l'acciaio), unirvi l'acqua e fare sciogliere a fuoco moderato, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Quando lo sciroppo sarà limpido, immergere prima le scorzette, poi le arance. Fare cuocere dolcemente per circa 1 ora e 30 continuando a mescolare e spappolando con il dorso del cucchiaino i frutti. Trascorso il tempo provare se il composto è al punto giusto di cottura facendo cadere una goccia su un piattino inclinato (la goccia si deve rapprendere velocemente). Togliere la marmellata dal fuoco e trasferirla nei barattoli che, saranno stati prima sterilizzati e fatti asciugare. Per evitare che si rompano durante il riempimento è bene appoggiarli su di un canovaccio ripiegato in 4. Tappare e sterilizzare per 20 minuti. Mantenere i barattoli in acqua fino a quando l'acqua si è raffreddata.

MARMELLATA DI ARANCE - Stefania Cimarelli

12 arance (3kg. circa)
2 limoni
2 litri di acqua
2 kg. di zucchero
stecca di cannella
noce moscata

Ho tenuto a bagno le arance 2 giorni (bucandone la buccia con la forchetta senza però arrivare al frutto) cambiando l'acqua 2 volte al giorno.

Poi 10 le ho tagliate a fette sottili e poi a pezzi, ho spremuto le altre 2 e i 2 limoni (ho messo anche le bucce dei limoni), ho messo una stecca di cannella e un pò di noce moscata.

Ho lasciato riposare 24 ore.

Quindi ho unito lo zucchero e i 2 litri di acqua, tolto la cannella e ho fatto bollire per 2 ore (forse un pò di più) e poi messo nei vasetti.

MARMELLATA DI ARANCE DI ADELAIDE

12 arance non trattate
2 limoni
2 kg di zucchero
2 litri di acqua
1 stecca di cannella
noce moscata q.b.

Preparazione

Tagliare 10 arance a fette sottili, spremere due arance e i due limoni e la stecca di cannella, lasciare riposare 24 ore ben chiusa con pellicola.

Togliere la stecca di cannella e trasferire il composto in pentola con i due litri di acqua, lo zucchero e la noce moscata a piacere; cuocere per 2 ore da quando inizia a bollire.

Ricordarsi di sterilizzare i barattoli e un piccolo consiglio passare velocemente del liquore all'arancia prima di mettere la marmellata, chiudere i barattoli coprirli con un panno di lana e lasciare coperti finché non sono freddi. Vi assicuro è ottima vi scrivo anche quella di mandarini

MARMELLATA DI MANDARINI - Anna Urbani

Ingredienti

1, 3 kg di mandarini con la buccia sottile

600 gr di zucchero

1 limone spremuto

1 bustina di vanillina

Procedimento

Lasciare spurgare i mandarini in acqua per due giorni, naturalmente cambiandola due o tre volte nella giornata.

Asciugare e tagliare a julienne togliendo tutti i semi, lasciare scolare, pesare, dovranno essere un kg, unire lo zucchero e il succo del limone, far marinare per 30 minuti. (avvolte metto una bustina di vanillina)

Cuocere per circa un'ora, calcolando dall'inizio della bollitura e se necessario proseguire sino quando sarà bene asciutta e bionda.

Sterilizzare i barattoli e passarvi un liquore all'arancia

Invasare ben caldo, chiudere e capovolgere il barattolo; coprire con un panno di lana e lasciare bene raffreddare.

Conservare in un luogo buio e fresco.

MARMELLATA DI KIWI E POMPELMO ROSA - Elvira Benini

7 hg di kiwi

il succo di 2 pompelmi rosa + la buccia di uno tagliata a julienne

500 g di zucchero (io ho usato 150 di canna e 350 bianco)

Pelare i kiwi e tagliarli a pezzetti, spremere ambedue i pompelmi, di uno tenere la buccia (solo la parte esterna) e tagliarla a julienne, unire tutto ai kiwi. Aggiungere lo zucchero e far cuocere fino alla densità desiderata.

Invasare e sterilizzare.

MARMELLATA DI ANANAS E MELE VERDI

500 g ananas pulito

500g mele verdi pulite

500g zucchero

100g uvetta, succo di un limone

Tagliare la frutta a pezzetti

(soprattutto l'ananas perché in cottura resta praticamente inalterato), unire tutti gli ingredienti e cuocere fino alla densità desiderata.

Invasare e sterilizzare.

CONFETTURA DI PESCHE AL CARDAMOMO - Pinella Orgiana

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 bollire, aggiungete i restanti 15 gr di succo di limone e cuocete finché la confettura avrà raggiunto la consistenza ottimale.

Infine, riempite i vasetti e sterilizzate.

MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE - Letizia Pedretti

E' una preparazione agrodolce.

Le dosi non le so, vado ad occhio.

Si fanno sudare le cipolle rosse di Tropea, ridotte a fettine, in un poco di olio. Quando sono leggermente rosolate si aggiunge aceto di vino rosso (per una quantità media, 1-2 cucchiaini), zucchero (circa 1 cucchiaino) e uvetta precedentemente fatta rinvenire in acqua calda. Si lascia cuocere a fuoco basso finché le cipolle non sono spappolate, cioè ridotte in marmellata. Al posto dell'olio si può usare vino rosso o acqua.

GELATINA DI LIMONE ALLA TURCA - Ofelia Allegretta

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.

MARMELLATA DI CASTAGNE (SURGELATE) - Carla Sangiorgio

ho fatto la marmellata 2 volte partendo da castagne surgelate.

La prima volta ho prima lessato le castagne con poca acqua, poi scolate e messe in casseruola con la metà del loro peso di zucchero e cotte finché si è addensata la preparazione. Non le ho passate al setaccio, mentre le mescolavo la maggior parte si è disfatta, altre sono rimaste a pezzetti e sembravano marron glacés. Alla fine ho aggiunto un goccio, ma proprio un goccio di rum. Deliziosa.

La seconda volta non ho lessato le castagne, ma le ho messe con zucchero e un poco di acqua direttamente in casseruola. Ebbene, la maggior parte delle castagne è rimasta a pezzi grossi, duri e ho dovuta mettere nel mixer la preparazione alla fine, che è comunque rimasta granulosa. L'abbiamo mangiata ugualmente, era buonina, ma non perfetta come piace a me. Tieni presente quindi che è meglio lessarle prima.

MARMELLATA DI ARANCE - Brunella Conca

per un barattolo di 1 kg: 500gr di arance
1 limone
500 gr zucchero.

lavate e asciugate le arance; con un coltello affilato, sbucciatele, prelevando esclusivamente la parte gialla della buccia, che andrà affettata sottilmente e sbollentata (anche in pentola a pressione) per una decina di minuti (3 in pentola a pressione). Liberare, intanto, le arance della parte bianca stopposa; tagliatele a metà ed affettatele molto sottili, eliminando i semi. Trasferite le arance (con tutto il succo eventualmente fuoriuscito) in una casseruola, aggiungete il succo di limone, le bucce scottate e lo zucchero. Rimestate il tutto, poi bagnatelo con un bicchiere d'acqua e mettetelo sul fuoco, portatelo ad ebollizione e fatelo cuocere dolcemente, rimestando sovente, per un'ora. Spento il fuoco, lasciate che la marmellata diventi tiepida, versatela nel barattolo, lavato, asciugato e sterilizzato e lasciate raffreddare completamente. Chiudere ermeticamente e conservare in luogo fresco e asciutto.

MARMELLATA DI ARANCE - Marisa Fonda

Io la faccio così: buco le arance con uno stuzzicadenti, molti molti buchini della scorza ma non fino alla polpa, le metto a bagno in acqua fresca per un giorno e mezzo, cambiandola un paio di volte e continuando a forare la scorza. Trascorso questo tempo faccio sbollentare le arance per 10 minuti, le scolo, le taglio in 4 pezzi, le pelo, taglio la polpa a pezzetti, tolgo l'albedo alle scorze e taglio queste ultime a filettini. Riunisco il tutto e procedo aggiungendo lo zucchero o zucchero e pectina come si fa per gli altri frutti.

MARMELLATA DI MELE E ARANCE - Carla Nanni

Kg. 1,500 di arance non trattate (+ 1 o 2)
Kg. 1,500 di mele
2 o 3 limoni
700 gr. zucchero
un bicchierino di liquore a piacere

Lavare molto bene le arance, bucarne la buccia senza arrivare al frutto e metterle a bagno in una bacinella piena di acqua per 3 giorni, cambiando l'acqua 2 volte al giorno.

Il terzo giorno detorsolare le mele.

Quindi tagliare tutta la frutta a pezzi piccolissimi. Per quanto riguarda le arance, scartare le calotte e la metà delle bucce.

I limoni vanno spremuti e le loro bucce vanno bollite con la frutta (quando la marmellata sarà pronta si toglieranno e si possono mangiare perché sono molto buone).

Aggiungere lo zucchero e lasciare a riposo per una notte intera in una pentola di acciaio con il fondo spesso.

Il giorno dopo si mette la pentola sul fornello a fuoco lento e si fa bollire fino a cottura (occorreranno 2/3 ore); se tendesse ad asciugare, aggiungere succo di arancia q.b..

Provare la consistenza mettendone 1 cucchiaino su un piattino e lasciare raffreddare; se scorre con difficoltà è pronta. Appena si spegne il fornello si tolgono le bucce dei limoni e si aggiunge il liquore.

Invasare a caldo. Una volta che i vasetti sono freddi, sterilizzarli con 15/20 minuti di bollitura.

MARMELLATA DI PESCA

Per 1 Kg. di frutta pulita occorrono 350 gr. di zucchero semolato

Lavare, asciugare, sbucciare e liberare le pesche dai noccioli, tagliare a pezzetti e metterli in una ciotola molto capiente.

Pesare il quantitativo ottenuto e aggiungere lo zucchero, mescolare molto bene e a lungo per farlo sciogliere completamente.

In una teglia di alluminio (quella che normalmente si usa per la ciambella), versare un mestolino di composta o poco più, tanto da coprire il fondo della teglia, porre sul fornello a fuoco vivace, e, mescolando spesso, fare asciugare per ca. 15 min.

Quando è ben ristretta, versare nel vasetto e tappare ancora bollente. Lasciare raffreddare poi sterilizzare i vasi con bollitura degli stessi per 20 min.

Precisazioni:

Se piace la marmellata senza i pezzetti di frutta, prima di cuocerla in teglia, passarla al passaverdura.

Se con una cottura il vasetto non viene pieno, aggiungere la marmellata della successiva cottura e amalgamare con un cucchiaino dal manico lungo. Questo perché ogni cottura sarà diversa dalla precedente e potrebbe creare antiestetiche righe dentro al vasetto.

Se c'è la possibilità, si possono mettere al fuoco anche più teglie contemporaneamente: io riesco a farne due per volta.

Il medesimo procedimento si può usare per le albicocche e per le prugne, mettendo 400 gr. di zucchero x Kg. di frutta pulita.

Ne risulterà una marmellata tipo quella industriale, ma molto molto più buona!

MARMELLATA DI ARANCE E LIMONI - Graziella Ferrazzoli

1 Kg. di arance

1 Kg. di limoni

1 Kg. di zucchero

Tagliare alle arance e ai limoni la parte superiore della scorza senza intaccare minimamente la parte bianca.

Tagliare la buccia a listarelle sottili, metterla in un po' d'acqua e farla cuocere per 5 minuti; poi, per 5 o 6 volte, togliere l'acqua, rimetterne altra bollente e far cuocere per 5 minuti. Alla fine le scorze avranno perso il loro sapore amarognolo.

Prendere intanto le arance e i limoni, eliminare i semi e tutta la parte bianca. Mettere nella casseruola la sola polpa dei frutti, lo zucchero e le scorze ripetutamente bollite e far cuocere prima a fuoco lento, mescolando e schiumando spesso, e poi a fuoco vivo finché non avrà raggiunto la giusta consistenza.

La ricetta è tratta da: I manuali di Longanesi @ C.

MARMELLATA DI ARANCE - Graziella Ferrazzoli

2 Kg. di arance succose e non trattate
1,500 Kg. di zucchero
1 limone.

Tempo di prepar. 2 ore circa

Togliere alle arance e al limone la parte superficiale della buccia e tagliatela a fettine sottili. Eliminate poi dagli agrumi la parte bianca della buccia perchè amara e mettete a nudo la polpa. Tagliate quest'ultima a fettine ed eliminate tutti i semi.

Versate la polpa degli agrumi e la buccia in una casseruola, aggiungete abbondante acqua (circa un litro) e mettete al fuoco. Fate bollire il tutto per circa un'ora a fuoco basso e mescolando in continuazione. La polpa si dovrà ridurre di circa la metà. Aggiungete quindi lo zucchero, rimescolate e lasciate cuocere fino a quando vedrete che il composto sarà divenuto ben denso (il tempo di cottura si aggirerà sui 20 o 30 minuti).

Togliete la marmellata dal fuoco, lasciatela raffreddare un poco, poi invasatela.

Lasciate raffreddare completamente, chiudere ermeticamente i vasi e conservateli in luogo fresco e asciutto.

Le erbe in cucina - Fabbri Editori

MARMELLATA DI ALBICOCCHES E ZUCCA - Graziella Ferrazzoli

1 Kg. albicocche pulite - 1 Kg di zucca pulita - 1 Kg. zucchero - meno di 1 l. di acqua - il succo di un limone - poca cannella.

Prendere le albicocche e la zucca, pulite, snocciolate e tagliate a pezzetti.

Mettere in una casseruola l'acqua e tutti gli ingredienti indicati e far cuocere per mezz'ora mescolando spesso.

Far quindi passare il tutto al setaccio o al passaverdura e rimettere al fuoco lasciandovelo finché avrà preso la giusta consistenza.

Invasare e chiudere ermeticamente.

Longanesi @ C.

MARMELLATA DI KIWI - Rosetta Bragheri

www.latrentina.it

ho preparato la marmellata esattamente come dice la ricetta ed è ottima così

Ingredienti:

kiwi maturi

zucchero e cannella

Sbucciate i kiwi, pesateli, poi tagliateli a fettine e metteteli in una casseruola. Aggiungete un bicchiere scarso d'acqua per ogni chilo di frutta. Fate cuocere a fuoco lento, mescolando fino a quando la frutta sarà sciolta. Aggiungere 690 g. di zucchero per ogni chilo di frutta, mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando il composto si sarà addensato. Aggiungete un pizzico di cannella, poi versate la marmellata in vasi di vetro puliti e asciutti. Lasciate raffreddare, poi chiudete ermeticamente.

MARMELLATA DI LIMONI - Daniela Patel Sala

Questa è una marmellata ottima ma bisogna fare attenzione a non farla caramellare.

7 Limoni dalla buccia possibilmente sottile

1200 gr. di zucchero (anche un po' meno va bene)

Far bollire i limoni interi per 20 minuti. Scolarli e quando tiepidi farli bollire ancora in altra acqua per altri 20 minuti, Ripetere altre due volte. L'ultima acqua deve essere tenuta. Tagliare i limoni a pezzi, togliere i semi e passarli al passaverdura con i buchi larghi. Unire 1 litro dell'acqua dell'ultima bollitura, lo zucchero e mettere al fuoco. Densificare come per le altre marmellate e mettere nei vasi.

CONFETTURA DI LIMONI - Rosa Lachello

Ingredienti:

1 kg di limoni

1,5 g di mele sbucciate e ed affettate

1,200 kg di zucchero

1 lt di acqua

Tagliare i limoni a quarti nel senso della lunghezza, asportandone la estremità le estremità ed i semi quindi affettarli sottilmente raccogliendone anche il succo (io però prima tolgo la buccia e butto il bianco e poi affetto sottilmente tutto, perché la prima volta mi è venuta amara).

Unite tutti gli ingredienti comprese le mele sbucciate ed affettate, in una casseruola non di alluminio.

Mettere sul fuoco e fate iniziare lentamente l'ebollizione.

Quando bolle schiumate e mescolate continuamente.

Continuate la cottura finché l'acqua sia completamente evaporata e la confettura densa e gelatinosa.

Levatela dal fuoco e versatela ancora ben calda nei vasi puliti e sterilizzati. Chiudere i vasi e capovolgerli.

n.b. attenzione che quando è fredda viene molto dura, quindi è meglio lasciarla ancora un po' morbida al momento di metterla nei vasi.

MARMELLATA DI MELANZANE - Anna Maria Villaccio

Melanzane 3 kg

zucchero 2 kg

due mele

due limoni.

Tagliate a pezzetti le melanzane e le mele sbucciate solo parzialmente. Collocatele in una casseruola non d'alluminio. Spremetevi sopra il succo dei limoni e la scorza di uno non grattugiato, unite lo zucchero. Collocate la pentola sul fuoco e con un mestolo di legno mescolate facendo prendere l'ebollizione. Quando le melanzane si sono spappolate e la marmellata ha raggiunto la densità giusta, versatela nei vasi a caldo.

SALSA DI PEPERONI - Fabio Fongoli

1 kg .di peperoni rossi e gialli

700gr. di buon miele

il succo di due limoni

Lavare i peperoni e tagliarli a striscioline e metterli in casseruola insieme al miele, metterla sul un fuoco molto moderato 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.

VARIANTE - Giulia Berlingieri

Diminuire il miele a 500g aggiungere 1 cucchiaino scarso di peperoncino tritato piccante.

MARMELLATA DI CIPOLLE - Alberto Baccani

Ottima per accompagnare i formaggi stagionati: pecorino, caprino, straordinario con il gorgonzola piccante o con il roquefort. Da non disdegnare con la cacciagione o con l'arrosto di maiale.

1 kg di cipolle
600 g di zucchero
un po' di sale
qualche foglia di alloro

Unire tutti gli ingredienti in una pentola, fare macerare le cipolle. Cuocere a fuoco lentissimo sino a quanto il composto assume la consistenza di una marmellata. Invasate. Volendo si può aggiungere un po' di aceto durante la cottura e delle uvette, va a gusto.
Se posso darti un consiglio: spegni il fuoco poco prima che sia alla consistenza della marmellata perché raffreddando indurisce un poco e diventa un po' più difficile spalmarla.

MANDARINI CINESI – Vittoria

800 gr di arancini e 500 di zucchero più 2 arance non trattate

Gli arancini li ho tagliati in 2 o 4 a seconda della dimensione e pazientemente ho tolto tutti i semi. Le arance le ho sbucciate e tagliate a pezzettini. Le bucce le ho tagliate a filettini sottili, ma vanno bene anche tritate non troppo fini. Poi ho fatto cuocere tutto con lo zucchero fino a normale consistenza della marmellata. Bisogna fare attenzione che non bruci lo zucchero. Invasato e chiuso i barattoli a caldo così quando diventa fredda la marmellata fanno il vuoto e sono quasi come sterilizzati. Ottima sul pane e per crostate. Io l'ho anche servita calda con i muffin al cioccolato e anche per aperitivo con il pecorino a media stagionatura.

CHUTNEY ALLE CAROTE E MANDORLE - Francesca Spalluto

1, 25 kg di carote grattugiate per lungo (con la grattugia a fori grossi, devono venire un po' più sottili di una julienne)
125 g di zenzero fresco a filetti
250 ml di aceto di vino bianco
la buccia grattugiata e il succo di 2 limoni grossi
150 ml di acqua
400 g di zucchero (o light brown sugar se l'avete)
4 cucchiaini di miele
2 cucchiaini di semi di coriandolo macinati di fresco
1 cucchiaino di sale
3 peperoncini secchi (fate secondo il vostro gusto)
3 cucchiaini di mandorle a lamelle

Mettere le carote in una grande ciotola di vetro con tutti gli ingredienti, ad eccezione dei

peperoncini e delle mandorle. Mescolare bene e far riposare una notte. Il giorno seguente, mettere tutto in una pentola non corrosiva. Portare ad ebollizione e far sobbollire per 20'. Alzare la fiamma e far bollire a fuoco vivace per 10-15', fino a far consumare quasi tutto il liquido. Ridurre in polvere i peperoncini in un macinino. Aggiungere la polvere di peperoncino e le mandorle a lamelle. Mescolare bene, versare nei barattoli sterilizzati. Sterilizzate tutto per 10' dalla ripresa del bollore, in questo modo li potete conservare più a lungo. Dovreste ottenere cinque barattolini. Consumare dopo UN MESE, meglio anche due. Io l'ho servita con un formaggio di capra leggermente stagionato.

MARMELLATA DI ZENZERO

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.

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

MARMELLATA DI KUMQUAT - Genevieve Pardini

tagli i kumquat in 2 o 4 parti, togl i semi che metterai in una garza ,metti tutto in pentola appena coperto di acqua, metti anche 3 o 4 mele o pere (o tutte e due) fai bollire fintanto che siano morbide. A questo punto togl il sacchettino di semi ,strizzando bene,aggiungi lo zucchero (750 gr. per chilo di frutta) e fai bollire finché ti fa la goccia. invasi bollente e rovesci i vasetti per fare il vuoto.

MARMELLATA DI LIMONI - Isa Marvelli

Supersemplice e collaudatissima: metti i limoni in acqua bollente e li fai bollire per 2', poi scoli e ripeti l'operazione per altre due volte.

Questo ha la funzione di renderli un po' molli e di far perdere un po' dell'amarognolo. Dopo di che io li spunto alle due estremità, taglio in due per togliere eventuali semi e la parte fibrosa centrale.

Poi scorza e tutto li metto nel robot e li sminuzzo un po'. Metto in pentola e quando raggiungono il

bollore aggiungo lo zucchero (meno della metà del volume). Aggiungo chiodi di garofano e anice

stellato per speziarla. Continuo la cottura fino alla densità desiderata. Viene una marmellata che

mantiene tutto il sapore del limone, leggermente amara (questo dipende anche dalla qualità dei

limoni), gradevolissima di consistenza.

MARMELLATA DI LIMONI - Maria Rita Ioppo

Buonissima per farcire crostate con frolla ben profumata alla vaniglia.

Il procedimento è simile a quello di Alda però metto gr. 800 di zucchero per chilogrammo di limoni (pesati prima di essere affettati); in pentola metto tutto assieme: limoni, zucchero e quanta acqua serve per non far bruciare lo zucchero. La cottura è più breve delle marmellate tradizionali senza pectina. Ovviamente vale la solita regola della goccia che fila dal cucchiaino, fare attenzione a non farla troppo soda purché poi non si spalma bene, tende parecchio ad addensarsi.

MARMELLATA DI LIMONI - Rosa Maria Paniccia

Questa è provata da me; è una versione con i limoni della marmellata di arance di tipo inglese, che trovo ottima. Viene una crema piuttosto fluida e trasparente, con dentro le bucce a pezzi.

Pesate i limoni: lo zucchero andrà calcolato in ragione di 2 chili per ogni chilo di frutta. Punzecchiateli e lasciateli a bagno 24 ore, cambiando acqua almeno 4 volte. Spremeteli, raccogliete i semi e metteteli in un sacchetto di garza. Dovrete lasciare questo sacchetto nella marmellata per tutto il tempo della sua preparazione. Tagliate alla julienne le bucce, inclusa la parte bianca. Mettete in una terrina il succo, le scorze, i semi, aggiungendovi acqua nella proporzione di un bicchiere per ogni frutto. Lasciate macerare per 24 ore. Mettete al fuoco, scaldate a medio calore e, quando arriverà a bollitura, fate cuocere dolcemente ancora per 50 minuti. Togliete e lasciate riposare per altre 24 ore. Aggiungete allora lo zucchero. Lasciate a riposo per circa 3 ore e poi mettetelo al fuoco. Portate a bollitura, rimestando di tanto in tanto, e lasciate poi bollire lentamente per circa un'ora e mezzo, senza coprire. Durante questo tempo la marmellata avrà preso un bel colore ambrato e le scorze saranno diventate tenere. Questo tipo di marmellata non indurirà subito, ma nel giro di qualche giorno.

CONFETTURA DI LIMONI - Rosetta Bagheri

Ingredienti

800 gr. di limoni
1 kg di mele
800 gr. di zucchero
800 ml di acqua ()

Esecuzione

Tagliare i limoni e affettarli a listarelle sottili. Sbucciare e affettare le mele. In una casseruola antiaderente versare tutti gli ingredienti. Portate lentamente a ebollizione e continuare a mescolare sino a quando l'acqua si sarà asciugata o fin quando avrà raggiunto la giusta densità. Versare nei vasi ancora calda, coprire con un filo di grappa buona e chiudere ermeticamente i vasi.

MARMELLATA DI LIMONI - Maria Rollo

Sul fuoco, insieme alla polpa degli agrumi ed allo zucchero, io metto una bella mela non completamente matura, grattugiata, (attenzione grattugiata non tagliata altrimenti i pezzetti non si disfano. La mela poco matura contiene molta pectina che favorisce la solidificazione e non si sente per nulla.

Questo è importante perché la marmellata resta di meno sul fuoco a tutto vantaggio del sapore. Lo zucchero poi io lo metto verso la fine della cottura così non caramella e la marmellata resta dello stesso colore del limone.

MARMELLATA DI VISCIOLE - Maddalena Gerardi

Togli i noccioli alle visciole e mettile a cuocere per circa 1 ora e mezza.

Una volta cotta, pesala e calcola lo zucchero necessario: ce ne metto 800gr per ogni chilo di frutta cotta. Versa il liquido che le visciole hanno prodotto in una pentola capace, aggiungi lo zucchero e fai cuocere. Devi fare uno sciroppo che sarà pronto quando "reggerà il filo", cioè prendendone una goccia tra pollice e indice formerà un filo di una certa consistenza. A questo punto versa la frutta nello sciroppo, NON viceversa, e fai cuocere ancora 30 minuti circa, finché sarà densa. Mettila nei barattoli ancora calda.

Questo è il metodo che uso per fare tutte le marmellate, in questo modo non si attaccano alla pentola e non scuriscono.

MARMELLATA DI FRAGOLE - Anna Gitto

ingredienti:

1 kg di fragole;

800g di zucchero;

esecuzione:

tagliate a pezzi le fragole e le mettete in una pentola con lo zucchero, mescolate finché le fragole assorbono lo zucchero e lasciano un po' del loro liquido e lasciate sul fuoco a fiamma vivace mescolando di tanto in tanto finché non bolle. quando bolle abbassate la fiamma a minimo e continuate la cottura sempre mescolando di tanto in tanto finché non raggiunge la consistenza da voi desiderata; poi versatela in dei vasetti e chiudeteli; non c'è bisogno di sterilizzarli purché il vapore creerà il sottovuoto.

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE - Vania Conforti

2 kg di albicocche

2 kg di zucchero

succo di limone (1 1/2)

e una mela a pezzetti (grossa).

Altri 2 kg li ho fatti meno dolci, cioè con 800 gr di zucchero per kg di frutta, comunque è tutta un po' asprigna.

MARMELLATA DI RIBES ROSSO - Fabrizia Santi

prendi il ribes, lo sgrani con la forchetta, lo lavi e lo asciughi.

Versalo in una capace casseruola, unisci un goccino d'acqua e cuoci finché i grani si aprono. Ora passa il tutto (NON frullare) e, per 1 kg di passato unisci 700gr di zucchero. Cuoci mescolando sempre e fai la prova del piattino. Invasa bollente nei vasetti già sterilizzati.

CONFETTURA DI RIBES, PESCHE E ALBICOCCHHE - Fabrizia Santi

1 kg ribes

1/2 kg pesche

1/2 kg albicocche

1,750 kg zucchero
5 gr acido citrico o succo di un limone

Mondare e frullare il ribes. Sbucciare e snocciolare la frutta dopo averla scottata in acqua bollente, tagliarla a pezzetti, unirla al ribes e allo zucchero, mescolando. Coprire e far macerare in frigo 12 ore.

Solo ora aggiungere l'acido citrico e portare a ebollizione lentamente, mescolando e schiumando. Quando sarà arrivata a bollire vigorosamente dare altri 5 min. di cottura, sempre mescolando di continuo e togliendo la schiuma.

Farla intiepidire e invasare.

GELATINA DI RIBES ROSSI - Marisa Fonda

Passo i frutti sgranati e lavati al passaverdura. Raccolgo il succo e lo peso.

Unisco a freddo zucchero (2/3 del peso ca.) e polvere gelificante, secondo le istruzioni.

Porto a bollitura per il tempo indicato, invaso nei vasi bollenti, li chiudo bene, li capovolgo e li lascio raffreddare. Faccio così anche le altre marmellate. Mai avuto problemi.

A me la marmellata di ribes rossi non piace tanto perché "allappa" credo si dica così. però ha un colore strepitoso.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE E ZENZERO - Rossella Cali

1kg di albicocche
500g di zucchero
1 rizoma di zenzero grattugiato
qualche goccia di essenza di vaniglia
succo di un limone

Lavare e asciugare le albicocche, tagliarle a metà, metterle in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone, lasciare riposare per circa 2 ore. Mettere sul fuoco, aggiungere lo zenzero fresco grattugiato, le gocce d'essenza di vaniglia, un pizzichino di sale, portare a cottura come di consueto. (prova piattino).

P.S.: Tegame grande e largo, e fiamma allegrotta.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE - Raffaella Rinaldi

Io faccio da anni marmellata con tutta la frutta, uso max 400 gr di zucchero per 1 Kg di frutta (sterilizzo per poterla conservare senza problemi) lascio sempre macerare le albicocche con lo zucchero ed 1 stecca di vaniglia aperta a metà per una notte, poi chiudo dentro un sacchetto di garza le bucce di 3/4 mele e procedo alla cottura. Di solito questo è sufficiente per addensare la marmellata.

CONFETTURA DI FICHI - Stefania Villani

X 1 e 1/2 di confettura:
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 copri 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!

CONFETTURA DI FICHI AL COINTREAU - Laura Sella

Ingredienti:

2,5Kg fichi maturi

1Kg di zucchero (la ricetta dice così ma so che mia mamma dimezza sempre perché ritiene troppo dolce e dice che poi non si sente il fico)

1/2 limone

qualche scorza di limone

1 bicchierino di cointreau.

Tagliare il picciolo ai fichi e, per quanto possibile, levare la buccia. Tagliarli poi a pezzi raccogliendoli in una pentola capace e lasciar riposare per un'ora. Unire zucchero, scorza di limone e far bollire, adagio, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno e schiumando. Quando la confettura raggiunge la densità voluta (mia mamma la tiene un po' liquida) mescolarvi il bicchierino di cointreau e il succo di limone. Terminare la cottura facendo attenzione che non attacchi sul fondo della pentola. Versare nei vasi quando è ancora calda e tappare ermeticamente. Conservare in luogo fresco e oscuro.

CONFETTURA DI FICHI AL RUM - Pinella Orgiana

Ingredienti:

1kg di fichi

700-800 gr di zucchero

il succo di 1 limone

la scorza del limone grattugiata

Ho pelato i fichi e li ho tagliati in 2, li ho messi con lo zucchero e la scorza del limone in una casseruola e ho fatto cuocere finché lo zucchero si è sciolto. Poi ho aggiunto il succo del limone. A questo punto ho fatto addensare rimescolando ogni tanto per verificarne la consistenza.

Al momento di invasare con le solite procedure ho aggiunto in ogni vasetto da circa 250 gr un cucchiaino di rum al 70% o comunque usate un ottimo rum per dolci. Ho rimescolato con un cucchiaino, chiuso bene il coperchio e sterilizzato.

FICHI CAMELLATI - Laura Ravaioli

Sono l'accompagnamento ideale per formaggi piccanti e no.

Mettere in una casseruola 5 chili di fichi puliti e ancora quasi acerbi, mettere 1 kg di zucchero e 100 gr di aceto di vino bianco e cuocere a fuoco bassissimo senza mai mescolare. Una volta pronto lo zucchero sciolto avrà formato una specie di sciroppo ambrato. Invasare bollenti eappare immediatamente. Non occorre sterilizzare.

MARMELLATA DI NOCI E MELE - Marta Vanoni

ingredienti:

1 kg di mele renette
100 gr di noci sgusciate
500 gr di zucchero
cannella

sbucciare le mele, togliere il nocciolo e tagliarle a fettine.

sbollentare le noci per 3 minuti in acqua bollente e togliere la pellicina che le ricopre.

tritarle grossolanamente e metterle insieme alle fettine di mele a cuocere a fiamma bassa, finchè la polpa non si sarà ammorbidita.

a questo punto aggiungere lo zucchero, proseguire a cuocere fino a raggiungere bollore, alzare la fiamma fino a fare addensare la marmellata, mescolando. passare la marmellata al mixer e rimettere sul fuoco. aggiungere un pizzico di cannella. invasare e sterilizzare per 20 minuti.

abbinamento: formaggi stagionati, in particolare grana padano.

CHUTNEY DI MELE PICCANTI

ingredienti

1 kg di mele renette
3 dl di aceto bianco
250 gr di zucchero
2 peperoncini
2 cucchiaini di zenzero tritato
sale

sbucciare, togliere il torsolo e affettare le mele.

mettere a cuocere a fiamma bassa insieme all'aceto, allo zucchero, allo zenzero, ai peperoncini spezzettati e un pizzico di sale. Portare a ebollizione mescolando e fare cuocere per 30'.

invasare e sterilizzare per 20'.

abbinamento: formaggi mediamente stagionati.

come hai notato richiedono le mele renette, ma penso che provare con altre mele non sia così grave.

CHUTNEY DI ALBICOCCHHE - Amelia Anna Usai

1 Kg di albicocche
300 gr di zucchero grezzo
1 cipolla rossa non troppo grande
100 gr di uvetta sultanina
25 gr di radice di zenzero fresco
2,5 dl. di aceto di mele
2 spicchi d'aglio
sale

Dividere le albicocche, lavate e fatte asciugare, in 4 pezzi e metterle in una casseruola dal fondo spesso.

Unirvi la cipolla trita, l'uvetta fatta precedentemente ammollare in acqua, gli spicchi d'aglio interi, lo zenzero grattato, lo zucchero, l'aceto e 1/2 cucchiaino di sale.

Portare a ebollizione e proseguire la cottura per circa 1/2 ora fino a quando le albicocche saranno tenere ma non sfatte.

Tirare fuori la frutta con la schiumarola, sgocciolandola bene, e sistemarla nei barattoli di vetro senza riempirli troppo.

Fare bollire, a fuoco vivace, il succo rimasto nella casseruola, fino a che avrà raggiunto una consistenza sciropposa.

Versare lo sciroppo bollente sulla frutta, chiudere il barattolo e rovesciarlo.

MARMELLATA DI ROSE - Rosanna Ventrella

(o gelsomino o violette)

Petali gr. 200

Zucchero gr. 600

Succo di mezzo limone

Pestate i petali nel mortaio. Unite poco per volta un terzo dello zucchero e il succo di limone. Sciogliete il resto dello zucchero in 400 ml di acqua. Amalgamatevi la pasta di fiori ottenuta e lasciate cuocere a fuoco basso finché lo sciroppo si sarà addensato. Invasate e chiudetelo a caldo in vasetti con tappo a chiusura ermetica. Pestate i petali nel mortaio. Unite poco per volta un terzo dello zucchero e il succo di limone. Sciogliete il resto dello zucchero in 400 ml di acqua. Amalgamatevi la pasta di fiori ottenuta e lasciate cuocere a fuoco basso finché lo sciroppo si sarà addensato. Invasate e chiudetelo a caldo in vasetti con tappo a chiusura ermetica

MARMELLATA DI ROSE

1 kg di mele renette

250 gr. petali di rose

1 limone

300 gr. zucchero

Sbucciare le mele, tagliarle a pezzettini, metterle in una terrina mescolandole con la scorza grattugiata e il succo del limone, e i petali di rosa puliti; lasciarle macerare per 1 ora. Mettere il tutto al fuoco e mescolare su fiamma moderata sin quando le mele non si saranno disfatte; se fosse necessario schiumate di tanto in tanto.

Passare il composto attraverso un setaccio aiutandovi con una spatola di legno, quindi rimettere al fuoco amalgamandovi lo zucchero. Cuocere finché la marmellata non avrà preso consistenza

MARMELLATA ROSA CANINA - Dianella Barnocchi

Prima di tutto, dopo che le hai lavate, devi togliere i peluzzi (tagliando le bacche a metà e svuotandole con la punta di un cucchiaino) , poi le pesi e aggiungi metà del loro peso in zucchero, (altri ne mettono un peso uguale, ma anche la roba tanto dolce non piace) le copri d'acqua e le fai

bollire con coperchio per una 40ina di minuti. Frulli alla fine con il frullatore ad immersione.

(Io la faccio cuocere sempre con il microonde, così non rischio che si attacchi. In questo caso 15 minuti alla max potenza, con coperchio, sono sufficienti)

PETALI DI ROSE - Sandra Vacchi

Io ho proceduto come segue:

200gr petali di rosa profumatissimi
1 limone

Sciroppo:
400 gr di zucchero
600gr di acqua
1 limone

Invece di usare il mortaio ,come ho letto in una ricetta franc., ho messo i petali in una ciotola ,coperti con l'acqua ,completamente e succo del limone.

Dopo circa due ore ,prova acqua ,colore rosino .Scolato il tutto ,pressato leggermente per non avere troppa acqua residua .

A parte avevo preparato lo sciroppo ed ho aggiunto i petali, ho fatto cuocere per circa 1 ora,ho frullato con l'oggetto ad immersione. Cotto ancora un po' ,quando la consistenza mi é apparsa corretta ,prova piattino ,ho messo nei vasi.

Per il mio gusto troppo dolce!

Consistenza ottima, colore ovviamente non rosa ma gradevole. Gusto, con mia grande meraviglia, ancora di rosa.

MARMELLATA DI BORLOTTI

Ingredienti
500g fagioli freschi
200g zucchero
vaniglia
rum scuro

Preparazione

Lessare e passare i fagioli per togliere la buccia, mettere la purea in pentola con lo zucchero la vaniglia e 1 bicchierino di rum cuocere a fuoco basso e lentamente per 30 minuti mescolate perché tende ad attaccarsi.

Invasare sterilizzare 20 minuti si conserva 1 anno.

Ideale servire con gelato di crema.

CONFETTURA DI SUSINE - Eliana Banchieri

2 kg di susine
1 limone
30 grammi di uvetta passa
400 g di zucchero
1 bicchierino di rum bianco

Ammorbidite l'uvetta nel rum. Lavate le susine, tagliatele a pezzi, snocciolatele e mettetele in una pentola con lo zucchero, il succo e qualche scorza di limone.

Bollite a fiamma media e dopo ca. 20 minuti unite l'uvetta e proseguite la cottura finché non avrà raggiunto la consistenza ideale. Invasate a caldo, chiudete e capovolgete i barattoli sino a raffreddamento.

GELATINA DI SUSINE

Se le susine sono molte e la voglia di snocciolarne venisse meno, proverei a fare della gelatina, che puoi usare per gli stessi scopi della marmellata, partendo dal succo, così:

Di tardo pomeriggio/sera metti in pentola le susine appena intagliate, ma senza snocciolarle(!) con 1 bicchiere d'acqua su ogni chilo di frutta. Fai bollire una decina di minuti, aggiungi quindi, per aromatizzare, l'uvetta passa rinvenuta nel rum bianco (se gradisci, aggiungi anche il rum) ed il succo di mezzo limone e lascia "tirare" tutta la notte. La mattina seguente filtra il succo passandolo attraverso il setaccio (quello grande della farina), premi lievemente con le mani, affinché non ne resti troppo nello scarto delle susine e lo raccogli con cura, lo misuri. Su $\frac{3}{4}$ l di succo aggiungi 1 kg di zucchero gelificante, fai cuocere 4 minuti a fuoco vivo ed invasi... un colore fantastico, gradevolissima al palato, non invecchia sugli scaffali di cantina!

MARMELLATA DI RADICCHIO

Ingredienti

Radicchio 1 kg
Zucchero 1 kg (600 g.)
Amaretto
Grappa

Preparazione

Tagliarlo a listarelle e far cuocere coperto d'acqua 15 minuti, strizzarlo rimetterlo in pentola con lo zucchero, mescolare e far sobbollire 5 minuti, far riposare almeno 6 ore, far sobbollire altri 5 minuti e far riposare altre 6 ore, far sobbollire altri 5 minuti insieme a un bicchierino di amaretto per chilo di marmellata.

Invasare e sopra coprire con zucchero e poca grappa. Sterilizzare.

MARMELLATA DI SUSINE - Tiziana Carini

Io di solito la faccio molto semplice, senza utilizzare altro che le prugne e lo zucchero, facendola bollire a lungo, lentamente, anche due giorni. Metto a macerare le prugne con lo zucchero, in modo che formino un poco di sughetto, poi le passo sul fornello basso, fino a che diventa densa. Per un chilo di frutta metto 300-350 gr di zucchero, però così rimane un poco aspra. A noi piace così, anche perché sulle crostate fa contrasto con il dolce.

MARMELLATA DI SUSINE E CANNELLA - Claudia Cortese

2 kg susine (le prugnette selvatiche piccole),
1 kg zucchero,
cannella

snocciolare le susine e metterle sul fuoco con lo zucchero. cuocere fino a che non addensa (versare un cucchiaino di composta su di un piattino ed inclinare per controllare la consistenza: quando non cola più pronta). unire 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere e mescolare. invasare ancora bollente in vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere finché non si raffredda.

MARMELLATA DI OLIVE - Federica Tomassini

Ingredienti

1 kg. di olive pesate con il nocciolo (sono le olive con le quali si fa l'olio), 1 limone senza buccia, 1 arancia senza buccia, cipolla, salvia, rosmarino, aglio, sale, 1 bicchiere di olio di oliva.

Preparazione

Si mette tutto in una pentola e, mescolando di tanto in tanto, si fa cuocere per un'ora. Si tolgono i noccioli e si passa al passatutto. Si mette nei barattoli e, dopo avere versato sopra dell'olio, si chiude ermeticamente. Noi la conserviamo in cantina (dura diversi anni... noi usiamo quella di 3 anni fa!)

MARMELLATA DI BANANE E MELE AL CAFFE'

Ingredienti

500 g di banane al netto della buccia - 500 g di mele Golden al netto della buccia - 500 g zucchero

200 ml succo di limone - 1 stecca di vaniglia - 1 caffè espresso doppio

Preparazione

Versate nella casseruola il caffè espresso, mescolatelo con 200 g di zucchero, mettetelo sul fuoco e fate cuocere fino a quando avrà raggiunto la consistenza sciropposa. Se avete un termometro per la cottura degli zuccheri la temperatura arriva a 105° C. Tagliate le banane a rondelle, le mele a cubetti e mescolatele col succo di limone per prevenirne l'ossidazione. Aggiungete allo sciroppo di caffè lo zucchero rimasto, la stecca di vaniglia e la frutta e fate cuocere fino a quando incomincia a fremere. A questo punto togliete il tutto dal fuoco, versatelo subito in una ciotola di vetro e fate riposare per una notte in frigorifero ricoprendo con un foglio di carta oleata.

Il giorno seguente riversate il tutto nella casseruola e fate cuocere lentamente per 5 o 6 minuti togliendo le eventuali impurità con l'aiuto della schiumarola. Portate a bollore; la marmellata è pronta quando facendone cadere una goccia sul piatto freddo non cola se inclinate il piatto. Togliete subito dal fuoco e, se ce ne fosse bisogno, schiumate ancora con la schiumarola prima di versarla bollente nei vasi caldi e perfettamente puliti scartando la stecca di vaniglia. Chiudeteli subito con la marmellata ancora calda e conservate in luogo asciutto e fresco fino al momento dell'uso

NOTA : È ottima per la prima colazione, spalmata su dei toast ma senza burro.

MARMELLATA DI ZUCCHINE - Ditte Dehn

Questa marmellata si serve in accompagnamento ai formaggi.

Ingredienti: 1 kg di zucchine - zucchero - vino bianco aromatico - semi di finocchio... oppure menta (variante che mi è piaciuta meno, ma devo rifare cercando di correggere)

Tagliare a strisce la buccia delle zucchine, lasciando attaccata buona parte della polpa. Insomma, bisogna buttare o utilizzare in altro modo la parte con i semi.

Tagliare la buccia e la polpa attaccata a dadini, pesare e mettere in un pentolino con la metà del loro peso di zucchero, uno cucchiaino abbondante di semi di finocchio pestati, circa mezzo bicchiere di vino. Far cuocere più o meno per mezz'ora, a fiamma bassa, finché il tutto non diventa "sciropposo".

Far raffreddare e poi mangiare, preferibilmente con pane scuro e formaggi a pasta dura e semidura.

MARMELLATA DI MORE n. 1 - Rosanna Ventrella

1 kg di more passate

500-700 gr di zucchero a seconda della dolcezza dei frutti

Le more contengono molti semi; se si desidera una marmellata senza semi si consiglia di seguire questa ricetta. Mettere al fuoco le more senza acqua e quando si saranno spappolate farle passare al setaccio o al passaverdura. Pesare il passato e rimetterlo al fuoco con la dose di zucchero indicata e far cuocere finché la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza. Metterla nei vasi quando è ancora calda e chiudere ermeticamente quando si sarà raffreddata.

MARMELLATA DI MORE n. 2

500 gr di more,
350 gr di zucchero

Si mettono le more in una terrina mescolate bene con lo zucchero, nelle proporzioni indicate, e si lasciano almeno 12 ore. Si mettono quindi al fuoco e si fanno cuocere finché la marmellata avrà preso la giusta consistenza

CONSERVA DI MORE

1 kg di more,
500 -700 gr di zucchero

Durata della sterilizzazione: in vasi piccoli 23 minuti, grandi 30 minuti, grandissimi 35 minuti a 90°.

Si prendono more mature ben pulite, si pesano e per ogni kg di bacche, a seconda della loro dolcezza naturale, si aggiungono da 500 a 700 gr di zucchero, si fa cuocere mescolando spesso, finché diventa abbastanza denso. Si mette la conserva. calda nei vasi, si lasciano raffreddare aperti, quindi si sterilizza. Se si desidera una conserva senza semi, seguire la ricetta della marmellata di more n. 1, quindi sterilizzare.

GELATINA DI MORE

500 gr di succo di more
375 gr di zucchero

Si prendono delle belle more, si mettono al fuoco con tanta acqua da bastare a coprirle e si fanno cuocere completamente. Si versa il tutto in una tela di lino per far uscire il succo. Il giorno dopo si pesa il succo, vi si aggiunge lo zucchero e lo si fa bollire finché diventa gelatina

MARMELLATA DI RABBARO - Adriana Della Vecchia

dopo aver pulito i gambi li peso,
per ogni kg. di rabarbaro metto circa gr. 500 - 600 di zucchero

taglio a pezzetti i gambi , aggiungo lo zucchero e faccio cuocere, quando sono spappolati li frullo con il frullino ad immersione perché altrimenti restano i filamenti , invaso bollente capovolgo i vasetti per una decina di minuti e poi li lascio raffreddare coperti con una "coperta" .

GELATINA DI MELA VERDE - Mausi

Ricetta adattata e modificata dal libro della Ferber

2 kg di mele verdi granny smith
2 l di acqua
2 kg di zucchero
succo di 1 limone grande

Lavare e asciugare le mele verdi. Non sbuciarle, tagliarle in quarti e metterle in una pentolona da marmellata. coprire con l'acqua e portare ad ebollizione. lasciare sobbollire per 30 minuti, le mele devono diventare morbidissime. Mettere le mele in un colino cinese e premere con il dorso del cucchiaio di legno per estrarre tutto il succo. Raccogliere tutto il succo, filtrando anche quello della pentola dopo aver tolto le mele. Pesarne 2kg e aggiungere succo di limone zucchero. Portare all'ebollizione e schiumare a fuoco vivo. Lasciare bollire così per almeno 15 minuti. Invasare.

Sembrerà liquida, ma da fredda diventerà una vera gelatina profumatissima. Sarà utile per tutte le confetture di frutta che contiene poca pectina.

Con la polpa di mele si può preparare una composta: zuccherare e speziare a volontà e invasare.

MARMELLATA MORE - Luisa Fabriziani

Io per fare addensare la mia aggiungo per 1 kg di more
200 grammi di puré di mele che produco proprio per le marmellate di frutta povera di pectina.

Acquisto delle mele renette provenienti da coltivazione biologica (1 kg) che lavo, taglio grossolanamente e metto a cuocere (tutto, con il succo di 1 grosso limone). Quando il tutto è ridotto alla consistenza di puré elimino i semi e le parti legnose del torsolo e passo tutto nel tritatutto. Per conservarla la metto in vasetti piccoli e surgelo. Non ho mai provato a sterilizzare, in quanto non contenendo zucchero ho sempre avuto paura che andasse a male. La uso per la marmellata di more e quella di Montepulciano d'Abruzzo e mi accorcia un poco i tempi di cottura, che comunque rimangono superiori a quelli di altre marmellate.

Se proprio avete fretta è meglio usare la pectina che si vende al super, che io preferisco non usare per una questione di principio: per me la marmellata è un rito.

MARMELLATA DI LIMONI - Cristiana Battelli

Ingredienti: (Per 4 persone)

12 limoni
1,5 Kg. di zucchero
3 bicchieri di acqua

Preparazione:

1° giorno: Lavate e tagliate i limoni a fette il più sottili possibile. Togliete i semi e lasciate macerare nell'acqua fredda. 2° giorno: Scaldate l'acqua della macerazione. 3° giorno: Togliete le fette di limone e mettetele a cuocere in acqua pulita finché la buccia non sia morbida. Nel frattempo preparate uno sciroppo con acqua e zucchero; fate bollire per 5 minuti. Aggiungete le fette di limone e lasciate cuocere per 45 minuti.

MARMELLATA DI ARANCE AMARE - Flavia Nicoletta Mazzola Clerici

10 arance amare
4 arance dolci
2 limoni
Zucchero

Tagliare a fette sottili le arance e i limoni e metterli in acqua a macerare per 48 ore. La quantità di acqua deve essere di 3 litri per ogni chilo di agrumi. Raccogliere i semi delle arance e dei limoni e metterli in una tazzina appena coperti di acqua.

Mettere al fuoco gli agrumi a fette e la loro acqua, e far cuocere per 30/40 minuti, poi lasciar riposare di nuovo 48 ore.

Aggiungere l'acqua dei semi, pesare la marmellata, aggiungere lo stesso peso di zucchero (io però ne metto solo il 70%). Far cuocere 45/50 minuti.

Lasciar raffreddare e invasare.

MARMELLATA DI ARANCE TUTTE AMARE - Patrizia Palermo

1) Mettere le arance al fuoco con acqua fredda e farle cuocere finché si lascino trapassare con facilità da uno stecco o pungere con una forchetta (20 minuti circa). Scolarle e metterle in acqua fredda per due giorni, cambiando l'acqua almeno due volte al giorno.

2) Quindi scolarle e tagliarle a fettine molto sottili, eliminando almeno 1/4 delle bucce (meglio 1/3). Io in questa fase non tolgo i semi, né li raccolgo pazientemente in un sacchetto: li lascio con tutto il resto e poi li toglierò con la mestola forata (si chiama così? Insomma, quella tonda piatta e

bucherellata) quando verranno a galla dopo che la marmellata avrà iniziato a bollire facendo la schiuma. La cosa più antipatica è l'"anima" bianca filamentosa, se si ha la virtù dei forti toglierne il più possibile (ma se rimane non è troppo grave)

3) Pesare l'intruglio di arance e metterlo al fuoco con una quantità di zucchero variabile, secondo i gusti, da 650 a 750 gr. per ogni mezzo chilo di polpa.

4) Far bollire a fuoco medio - medio alto mescolando spesso e togliendo accuratamente i semi quando vengono a galla e saggiare la consistenza dopo 40 minuti, (goccia nel piattino fatta raffreddare completamente).

5) Invasare come vi pare. Io la metto nei barattoli e la lascio raffreddare, senza coperchio, per una notte, dopodiché metto i coperchi.

MARMELLATA DI NESPOLE - Rosetta Bragheri

Visto che le nespole si spelano più che bene, io le spelo e le taglio in 4 pezzi.

Metto il succo di un limone nella bacinella e man mano che butto i pezzi, aggiungo un cucchiaio di zucchero e mescolo per non farle diventare scure.

Poi butto tutto nella pentola e cuocio.

Per ogni kg di frutta, metto 800 g di zucchero

AMARENE SCIROPATE - Rosanna Ventrella

io faccio grande uso di quelle sciropate

1 Kg. di amarene snocciolate

400 gr. zucchero

Lasciar macerare le amarene per 10/12 ore con lo zucchero. Metterle sul fuoco per 10 min.

Separare succo e frutta, pesarli singolarmente ed aggiungere ad ognuno ugual peso di zucchero perché devono cuocere separatamente per 30 min. poi riunirli e invasare.

MARMELLATA DI VISCIOLE - Rosetta Bragheri

La confettura di amarene la faccio sempre con il rapporto della maggior parte delle marmellate 1 kg di frutta, 800 g di zucchero.

(togli il nocciolo) e lasci i frutti divisi a metà oppure li dividi in 4, metti tutto in pentola e cuoci a fuoco bassissimo piano piano fin quando la marmellata si è formata.

(metti sotto la frutta e sopra lo zucchero, quando si è formata un poco di acqua (il succo dei frutti), inizi a mescolare delicatamente.

Ci vorranno un paio d'ore e forse anche qualche cosa di più ma ne vale la pena.

CONFITURE D'OIGNONS - Laura Spriano

600 gr di cipolle rosse

50 cl di vino rosso

10 cl di aceto di vino

50 cl d'acqua

70 gr di miele

40 gr di burro

sale e pepe

Semi di coriandolo (facoltativi)

Pelare ed affettare le cipolle. Metterle in una casseruola con aceto, miele e vino e cuocere a fuoco lento finché tutto il liquido sarà assorbito (30-45 minuti circa).

Bagnare con l'acqua e continuare la cottura, sempre a fuoco lento, per 30 minuti ancora, facendo attenzione che non attacchi. La confettura è pronta quando sarà morbida e fondente.

Unire una bella noce di burro, salare, pepare e mescolare bene. Profumare eventualmente con alcuni semi di coriandolo.

Prima di servire, riscaldare dolcemente la confettura, aggiustare di sale, se necessario, e servire calda o tiepida. (Ma è ottima anche a temperatura ambiente!).

MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE - Bernardo Barbagallo

1,25 Kg di cipolle tagliate a fettine sottili

3 cucchiaini di sale

1 Kg di zucchero da conserva o granulato

1/ litro di aceto

1 1/2 cucchiaini di chiodi di garofano racchiusi in un sacchettino di mussolina

2 cucchiaini di semi di cumino.

Cospargere le cipolle con sale. Mescolare e lasciare riposare per 1 ora. Sciacquare e asciugare.

Mettere lo zucchero, l'aceto e il sacchettino di mussolina nella pentola. Portare a ebollizione e bollire piano per 5 minuti. Aggiungere le cipolle e il cumino. Riportare a ebollizione, schiumare e cuocere piano per 2-2 1/2 ore, o finché lo sciroppo è diventato denso e la cipolla dorata.

Spegnere e far riposare per qualche minuto.

Sigillare il composto in vasi sterilizzati. La marmellata è pronta subito, ma migliora col tempo.

MARMELLATA CIPOLLE - Rosa Maria Paniccia

un kg di cipolle rosse a fettine cotte al MicroO per 10', quindi in pentola con 500gr di zucchero, un pizzico di chiodi di garofano in polvere, due di cannella in polvere. Mezzo bicchiere di aceto aromatico. Cuocere finché non ha consistenza di marmellata.

PS. più zucchero, più dolce.

CONSERVA POM-PEP (pomodori e peperoni)

Per 4/5 vasetti:

Tagliate in quarti 2 kg di pomodori maturi ed eliminate i semi.

Tagliate a metà 4 peperoni rossi, scartate i semi e le nervature interne, metteteli su una placca da forno. Conditeli con un filo d'olio e arrostiteli sul piano superiore del forno già caldo a 170 fino a quando la pelle si staccherà.

Sbucciate i peperoni, tagliateli a strisce, metteteli in una casseruola con i pomodori, 500 g di zucchero, 125 g di uvetta sultanina, un tocchetto di radice fresca di zenzero pelata e grattugiata, 6 - 8 spicchi d'aglio schiacciati. 4 dl di vino bianco, 2 cucchiaini di sale e 1- 2 peperoncini piccanti privati dei semi e tritati.

Portate a ebollizione, continuate la cottura a fuoco lento, utilizzando un diffusore di calore da porre sul fuoco e mescolate spesso con un cucchiaio di legno fino a quando il composto sarà cotto.

Quindi incorporatevi 2 cucchiaini di farina sciolta in poca acqua e continuate a mescolare fino a quando si addensa.

Versate la conserva nei vasi caldi e sterilizzati e chiudete ermeticamente.

MARMELLATA DI PERE AL PASSITO

1kg.di pere kaiser sode e 2 o 3 mele
500gr.di zucchero,2stecche di vaniglia,
passito
pectina

far cuocere la marmellata con la vaniglia ,che poi toglierete, alla fine una spruzzata di passito.

E' ottima con i formaggi saporiti ma anche per una crostata di pere con copertura di glassa al cioccolato fondente.

MARMELLATA DI FRAGOLE E CACAO AMARO

Ingredienti:

Kg. 1 di fragole pulite
gr. 400 di zucchero
gr. 100 di zucchero al velo
gr. 150 di cacao amaro in polvere
succo di 1 limone
n. 1 bustina di vanillina

Tagliare le fragole in quattro e metterle in un contenitore d'acciaio inossidabile insieme allo zucchero, al succo del limone e alla bustina di vanillina.

Far riposare in frigo per 24 ore.

Il giorno dopo cuocere il tutto, possibilmente in un paiolo di rame non stagnato o in una pentola di acciaio, bassa e larga e con il fondo pesante. Schiumare e mescolare continuamente, aggiungendo poco alla volta il cacao in polvere e lo zucchero a velo. A cottura ultimata, invasare e sterilizzare per 20 minuti.

MARMELLATA ALLA MENTA - Valeria Gagnoni

È una marmellata particolarmente adatta per l'estate, per quel senso di frescura che si percepisce gustandola. Diluendola con acqua fredda si ottiene un ottimo sciroppo.

Ingredienti:

foglie tenere di menta piperita a seconda dell'intensità di sapore che si vuoi ottenere da 100 a 200g, mele sbucciate e tagliate 1 kg, zucchero 700g, limoni 2

Mentre si sbucciano e si tagliano le mele, mantenerle in acqua fredda acidulata con il succo di un limone, per evitare che anneriscano. In una pentola di rame non stagnato collocare le mele, scolate dall'acqua dove sono state messe la scorza di un limone grattugiata e le foglie di menta tritate finemente con un pizzico di zucchero. Far bollire, adagio, mescolando e schiumando finché le mele sono cotte. Quando sono cotte togliere il recipiente dal fuoco e passare il tutto al setaccio; si otterrà una purea color verde.

A questa aggiungere lo zucchero ed il succo dell'altro limone. Far bollire mescolando e schiumando, finché la marmellata raggiunge la solita densità. Levarla dal fuoco e versarla, a caldo, nei vasi chiudendoli ermeticamente e conservandoli al fresco.

MARMELLATA CIPOLLE - Eugenia Abbate

Questa è una marmellata (ricetta francese) da fare e mangiare subito. A me era piaciuta.

Per la confettura:

2 cipolle rosse

1 cipolla dorata

1 scalogno

olio extravergine oliva

sale, pepe

mezzo cucchiaino da caffè di cannella

2 cucchiaini di uvetta secca

Sbucciare e affettare le cipolle e lo scalogno. Far rinvenire in acqua tiepida le uvette. In una casseruola far scaldare poco olio extravergine, aggiungere le cipolle e lo scalogno, le uvette e la cannella e far cuocere a fuoco dolcissimo, coperto, per una ventina di minuti. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

MARMELLATA CIPOLLE - Giuliana Fabris

1 kg cipolle rosse (meglio se Tropea)

600 gr zucchero

2 cucchiaini sale

2 foglie alloro

tagliare sottili le cipolle e nei limiti del possibile uguali, metterle in una capace pentola di acciaio, unire lo zucchero, il sale e mescolare molto bene per amalgamare tutto. Coprire la pentola e lasciar riposare per 3 o 4 ore. Si formerà un liquido di vegetazione. A questo punto mettere tutto sul fuoco e lasciar cuocere a fuoco basso, mescolando. Ci vorranno circa 20/25 minuti. Consiglio di lasciarla un po' più liquida, poi col raffreddamento la consistenza sarà perfetta. Invasare a caldo, chiudere i vasetti e sterilizzare per 20 minuti. Io preferisco la versione con l'aceto, intanto rimane bella fluida e non corre il rischio di cristallizzarsi, e poi la puoi utilizzare anche per le carni lesse o i bolliti. L'agro non si sente. Le dosi sono le stesse. In una pentola d'acciaio far macerare le cipolle tagliate sottili e possibilmente uguali con il sale e un bicchiere abbondante di aceto rosso. Dopo 3 ore unire lo zucchero, mescolare bene e lasciar

riposare altre 2 ore. Anche qui si formerà un liquido di vegetazione. Mettere il tutto sul fuoco e cuocere per circa 20 minuti. Invasare a caldo e sterilizzare per 20 minuti.

MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA ALLA VANIGLIA - Eugenia Abbate

1 kg di cipolle di Tropea (al netto degli scarti)
500 g di zucchero
1 bustina di fruttapec 2:1
1 stecca di vaniglia
1 cucchiaino da tè di estratto naturale di vaniglia

Mondare, lavare e affettare finemente le cipolle. Tagliare la stecca di vaniglia per la lunghezza, con un coltellino estrarre tutti i semini neri. Metterli in un pirex con le cipolle e un mezzo bicchiere di acqua, coprire con un piatto e cuocere in MO alla massima potenza per 25'. Toglierle dal pirex e versarle in una pentola, lasciarle intiepidire, aggiungere lo zucchero miscelato con il fruttapec, il cucchiaino di essenza di vaniglia e amalgamare tutto. Dal bollore, cuocere per 3/4' al massimo. Fare la prova del piattino per verificare la consistenza. Invasare bollente nei vasi caldi e sterilizzati. Chiudere con le capsule nuove, stringere bene, capovolgere fino al raffreddamento.

Ho riempito 5 barattoli piccoli (0,15 lt).

GELATINA DI FRAGOLE - Televideo Rai

Ingredienti:
1Kg di fragole,
1.2Kg di zucchero,
32g di pectina,
150g di succo di limone.

Pulire le fragole e passarle al mixer ad ottenere una purea molto liquida. Aggiungere lo zucchero e far bollire. Sciogliere la pectina nel succo tiepido di limone e poi amalgamare il tutto al passato di fragole. Far bollire per 3 minuti. Conservare il composto in un vasetto.

GELATINA ALBICOCCA - Sonia Giusti

Quando faccio la marmellata di albicocche, io metto le albicocche snocciolate con un pò di succo di limone a cuocere. Quando comincia a disfarsi la frutta si forma parecchio liquido dato dal succo delle albicocche.

A questo punto filtro questo liquido, che peso e metto a bollire per qualche minuto con lo stesso peso di zucchero, e un poco di vaniglia. Quando è abbastanza addensato lo invaso bollente, poi capovolgo il vasetto e in questa maniera va sottovuoto. Con la polpa avanzata, aggiungo qualche altra albicocca intera e ci faccio la marmellata.

In questa maniera ti viene una Sacher fantastica, perché la gelatina se riscaldata viene assorbita dalla torta, poi ci metti anche un poco di marmellata e sentirai che bontà.

GELATINA DI TARASSACO – Silvana Bruno

Ingredienti:

400 g di fiori di tarassaco
1 kg di zucchero
8 chiodi di garofano
2 limoni

Preparazione:

Raccogliete i fiori di tarassaco con il bel tempo, fateli asciugare per 48 ore in luogo ombroso senza sovrapporli, quindi metteteli a bollire in 2 litri d'acqua con i chiodi di garofano e i limoni spezzettati per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo filtrate il tutto, spremendo bene, e rimettete a bollire il filtrato aggiungendo lo zucchero.

Facendo bollire per meno di 20 minuti otterrete uno sciroppo; aumentando il periodo di ebollizione avrete una gelatina sempre più densa, dal sapore simile al miele.

A cottura ultimata mettete subito la gelatina in vasetti di vetro appena sterilizzati in acqua bollente e ancora caldi e chiudete immediatamente.

Servitela sul pane, a mo' di marmellata.

MARMELLATA DI TARASSACO - Angela Jannicella

Ingredienti:

Fiori di tarassaco
1 l di acqua
1 limone
700 gr di zucchero

Preparazione:

Si prepara l'acqua in una pentola di acciaio inossidabile e si mettono tantissimi fiori di tarassaco fino a pigliarli strettamente. Ricordiamo che i fiori sono le ligule gialle private delle guaine verdi che tengono insieme i capolini. Portare lentamente ad ebollizione e far bollire per una decina di minuti insieme al limone tagliato a spicchi. Far raffreddare, filtrare strizzando per far uscire tutto il liquido, aggiungere a questo lo zucchero e far bollire fino a quando questa specie di sciroppo è molto denso. Versare a caldo nei vasetti e lasciarli raffreddare avvolti in panni di lana.

Viene come un miele, un falso miele: stesso colore, stessa consistenza.

CONFETTURA DI MORE DI GELSO - Giulia Berlingieri

Per 1 kg di frutti:

600g di zucchero
la buccia di 1/2 limone
1/3 di tazzina da caffè di cognac.

Pulisco i frutti, li lavo, li peso. Li cuocio pochi minuti in una casseruola capace; aggiungo lo zucchero e la buccia del limone (solo la parte gialla) cocchio girando spesso sino ad ottenere la densità desiderata (ricordo che freddandosi addenserà un pochino di più); quando sarà quasi come la desidero aggiungo il liquore e faccio evaporare. Invaso bollente in barattoli sterili (mi raccomando si sterilizzare sia i barattoli che i coperchi) chiudo e capovolgo fino a che non si siano raffreddati.

COMPOSTA DI CIPOLLE ALL'ARANCIA - Brunella Castaldo

700 gr. di cipolle rosse
1 arancia
zucchero grezzo 3 o 4 cucchiari
olio evo
1 foglia di alloro
sale

E' della Cucina Italiana, era abbinata ad un filetto di manzo, ma io la accompagno volentieri a dei formaggi tipo ricotta affumicata.

Tagliare le cipolle a bastoncini sottili e saltarle in padella per 4 o 5 minuti con un velo di olio, una foglia di alloro e sale.

Bagnarle quindi con il succo di mezza arancia, unire 3 o 4 cucchiari di zucchero e lasciare stufare fino a quando tutto il liquido sarà evaporato.

MARMELLATA DI PESCHE E CIOCCOLATO - Irma

Kg. 1 di pesche gialle mature
Kg. 0.5 di zucchero Pectina (se la si usa)
Cioccolato fondente a pezzetti.

Faccio la normale marmellata: taglio a pezzi grossi le pesche pulite e sbucciate, metto a cuocere con pectina e zucchero e tolgo dal fuoco dopo aver fatto la prova del piattino. Invaso caldo alternando pezzetti non troppo piccoli di fondente. Rovescio i barattoli per 5 minuti per sterilizzare il tappo e voilà.... Meglio non scuotere troppo i barattoli perchè il cioccolato tende a fondersi e a spandersi; se non si scuote molto appena la marmellata di raffredda il cioccolato si indurisce di nuovo. Io la faccio così senza una vera ricetta, semplicemente l'ho assaggiata acquistata e mi è piaciuta, così ho provato.

MARMELLATA DI PEPERONI - Anna Cudoni

Dosi per 4-6 persone

1 cipolla rossa di Troppa
due peperoni rossi
mostarda di frutta
paprika
aceto di vino rosso
300 gr di zucchero semolato
sale

Pelare e affettare la cipolla
Lavare e tagliare a pezzetti i peperoni

Mettere tutto nel mixer, unire un cucchiaino di paprica, uno di mostarda di frutta tagliata a pezzetti, quattro cucchiari di aceto, lo zucchero e un pizzico di sale. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo

Poi versare in una casseruola e fare bollire finché non raggiunge la consistenza di una marmellata.

MARMELLATA di CIPOLLE E ARANCE - Rosetta Bagheri

1/2 kg di cipolle rosse di Tropea
1/2 kg di arance
3 hg e 1/2 di zucchero
1 piccolo bicchiere di buon aceto

Spelare le cipolle e affettarle finemente
sbucciare le arance e affettarle finemente
Mettere tutto in pentola, coprire a filo con acqua e aggiungere l'aceto.
Cuocere piano piano come la normale marmellata e, quando ha raggiunto il punto giusto di solidità, invasare ancora calda

MARMELLATA DI CACHI

1 kg di polpa di cachi
750 gr di zucchero
1/2 bicchiere di grappa friulana

togliete il picciolo, la pellicina e gli eventuali semi ai cachi.
Metteteli in una pentola antiaderente con lo zucchero e la grappa.
Portate a bollore e poi cuocete piano sino a che si è formata la marmellata.
Schiumate se necessario.
La marmellata è pronta, quando la prova piattino vi soddisfa.
invasate bollente, chiudete i vasetti, capovolgeteli e lasciateli raffreddare avvolti in un plaid.

*** (se la pellicina trasparente non vi viene via, fate come per i pomodori, li gettate un poco nell'acqua bollente e poi si stacca facilmente.

MARMELLATA DI CACHI O KAKI – Roberta Libero

La mia ricetta è simile a quella di Rosetta, ma invece di mettere la grappa aggiungo il succo di un limone. Alla fine passo il tutto, rimetto sul fuoco e aggiungo le bucce (solo la parte gialla) di due limoni o, se lo trovate, di un cedro tagliate a striscioline non troppo piccole. La faccio cuocere per altri 10 minuti a fuoco bassissimo. Vi assicuro una piacevole sensazione di bucce caramellate che toglie anche la sensazione di "legato" che hanno spesso i kaki.

MARMELLATA MELE COTOGNE - Sergio Salomoni

Non usare il mixer né la grattugia. Le mele cotogne si tagliano a metà (lavate solo, con buccia e semi) e si cuociono in sola acqua; quando sono abbastanza tenere si scolano bene, si passano dal passaverdura (non al mixer) e si aggiunge lo stesso peso di zucchero (e, se si vuole, il succo di un limone). Si rimette al fuoco fino alla consistenza voluta.
Si invasa, come di solito, bollente in vasetti sterilizzati; se nel vasetto si immettono prima della marmellata 5 o 6 gocce di essenza di senape, si ottiene la cotognata senapata, una preparazione tradizionale della bassa Lombardia.

MARMELLATA DI UVA - Fiorella Mirto

Io ho questa ricetta, che è la base della marmellata di uva, ma può essere utilizzata anche per fare lo sciroppo d'uva.

Per questa ricetta utilizzo l'uva americana, quella che ha la buccia dura, ma la polpa dolce. Lavo bene i grappoli, non stacco gli acini dal grappolo. Metto i grappoli in una pentola capiente e faccio bollire a fuoco basso per 45 minuti. Al termine filtro il tutto in una vecchia federa (grappoli, acini e succo). Il succo che ottengo è la base per fare il succo d'uva, sciroppo o marmellata.

Per il succo d'uva aggiungo 100 gr. di zucchero ogni litro di succo e faccio bollire per circa 20 minuti, e poi invaso.

Per lo sciroppo aumento la dose a seconda di quanto voglio denso lo sciroppo.

Per la marmellata sono circa 800 gr. di zucchero per ogni litro di succo e poi bisogna far bollire finché non si rapprende.

Con lo stesso procedimento faccio la marmellata e lo sciroppo di ribes.

Lo sciroppo lo puoi utilizzare sul gelato, granite, oppure semplicemente allungare con l'acqua.

MARMELLATA DI UVA - Luisa Fabriziani

Sicura sì... veloce decisamente NO.

di raspo 1 chilo di Montepulciano d'Abruzzo e lo metto in una pentola a bordi alti. Faccio cuocere mezz'ora. Spengo il fuoco e passo tutto al passaverdura con i fori piccoli. In questo modo riesco a trattenere bucce e semi. Rimetto a cuocere aggiungendo 400 grammi di zucchero. Quando con la prova del piattino risulta della giusta consistenza invaso in barattoli precedentemente sterilizzati e capovolgo per fare il sottovuoto.

Se vuoi ridurre i tempi puoi utilizzare la pectina.

MARMELLATA DI UVA - Annarita Martino

Io di solito faccio una marmellata di uva, kiwi e noci. Le proporzioni sono 500 gr. di uva mondata dalle bucce e dai semi, 500 gr. di kiwi pulito e tagliato finemente, 100 gr. di gherigli di noci e un chilo di zucchero. Il procedimento è il classico, anche se con orrore di molte io uso spesso quelle bustine di pectina in commercio per accorciare moltissimo i tempi, e alla fine si invasa la marmellata alternandola con i gherigli di noci.

MARMELLATA DI MORE - Rosetta Bragheri

Per ogni kg di more ben pulite, metti la scorza del limone solo il giallo.

Le metto in un pentolino ben schiacciate e dopo un pò unisco 1/5 kg di zucchero.

Lascio addensare e faccio la prova piattino ... in genere ci voglio circa due ore.

mi raccomando, non coprire il recipiente, devi tenere il fuoco medio basso e mescolare spesso per non far attaccare

MARMELLATA DI FICHI AI PINOLI E CANNELLA - Ricetta modificata di Stefania Villani

Ingredienti:

1,2 kg di fichi

500 g zucchero di canna

una presa di cannella

scorza grattugiata di un limone

1 stecca di vaniglia
60 gr di pinoli

Procedimento:

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

Aggiungere i pinoli, 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 per circa 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.

MARMELLATA DI CAROTE - Ofelia Allegretta

Ricetta della zia di mio marito, è con molto limone e quindi non troppo dolce (a me piace per questo)

Cuocere in acqua con un po' di sale 2 kg di carote ben pulite e passarle al passaverdura, ponendole quindi in un recipiente con kg 1,300 di zucchero e la buccia di 8 limoni grattugiata. Far bollire e, a cottura, aggiungere il succo degli otto limoni. Mettere nei vasi e far bollire per sterilizzare.

MARMELLATA DI CAROTE - Manuela De Carli

La quantità di zucchero varia a seconda della qualità delle carote e il limone è, secondo me, indispensabile per dare un leggero e indispensabile tocco asprigno.

2 kg. carote
0,5 kg. di zucchero
6 limone

pulire e grattugiare le carote mettere in una pentola la polpa di carote, un pochino d'acqua, lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata dei limoni; fate cuocere a fuoco moderato fino a raggiungere la consistenza voluta rimestando di tanto in tanto.

Mettere nei vasi e sterilizzare se la vuoi conservare.

Questa la ricetta, io l'ho fatta seguendo il suggerimento di un'altra amica del forum che consigliava di cuocere nel forno a microonde: fantastico e velocissimo! Non metti l'acqua, ma carote, zucchero e limoni, poi cominci con 20 min. (Silvana Bruno)

MARMELLATA DI FRUTTA SECCA

Ingredienti

10 fichi secchi - 10-15 albicocche secche - 150g di uva passa - la scorza di 1 arancia (o di 1 limone) – 1c di cannella (o di vaniglia in polvere) - 1 pizzico di sale - granella di nocciole o di mandorle (facoltativa)

Preparazione

Mettete in ammollo la frutta secca per circa 12 ore, ricoprendola a filo di acqua e utilizzando direttamente la pentola in cui la farete cuocere.

Appena prima di accendere il fuoco, aggiungete la cannella ed un pizzico di sale.

Fate cuocere a fiamma bassa con coperchio per circa 25-30'. Di tanto in tanto mescolate e aggiungete un po' d'acqua, mano a mano che asciuga. Tuttavia verso fine cottura evitate di aggiungere acqua perché il composto deve risultare piuttosto denso.

Spegnete il fuoco, unite la scorza di arancia, mescolate e frullate il tutto con un frullatore ad immersione. Se volete, dopo aver frullato il tutto, potete aggiungere anche un po' di granella di nocciole o di mandorle. Potete variare a vostro piacere la frutta secca da utilizzare; le possibili alternative sono: datteri, prugne, banane, ananas, ecc.

GELATINA AL BRACHETTO - Eugenia Abbate

1 bottiglia Brachetto d'Acqui 0,75 lt
600 g mele granny smith
500 g di zucchero
1 stecca di vaniglia
il succo di 2 limoni

Ho sbucciato le mele perché non erano biologiche, le ho tagliate a dadini e le ho messe in una casseruola di acciaio. Ho aggiunto mezza bottiglia di vino e la stecca di vaniglia. Ho messo il coperchio e ho cotto a fiamma moderata finché le mele si sono sfatte (occorre parecchio tempo). Ho passato tutto a un colino dalle maglie fittissime (è un lavoraccio) e ho raccolto il solo succo in una casseruola piuttosto ampia. Ho aggiunto lo zucchero, il resto del vino e il succo dei limoni e ho cotto ancora per una mezz'oretta. La consistenza era quella di una gelatina, fare la prova della goccia sul piattino.

Ho invasato bollente nei vasetti caldi, ho chiuso i coperchi e ho capovolto.

GELATINA DI PASSITO ALL'ARANCIO - Elena Di Giovanni

INGREDIENTI:

950 gr di mele granny smith,
700 ml di acqua,
1 Kg di zucchero,
una bottiglia di buon passito aromatico,
2 arance non trattate.

Mettere in una terrina antiaderente a pareti alte l'acqua e le mele, private solo del picciolo e tagliate in 5 fettine circa (lasciate tutto, semi compresi). Mettere a sobbollire coperto, per circa mezz'ora fino a quando le mele si saranno sfatte. Mescolare bene con un cucchiaino di legno e poi filtrare il tutto, setacciando da un colino maglie fitte e spingendo col dorso di un cucchiaino. Per ottenere una gelatina più limpida, ripetere due volte questa operazione. Dovrete ottenere almeno 500 ml di composto.

Rimetterlo nella terrina ed aggiungere lo zucchero, il passito e le scorze prelevate da 1-2 arance a pezzi grossi, in modo da poterle eliminare facilmente.

Ponete a bollire e schiumate per eliminare le impurità. Ci vorrà almeno mezz'ora, vedrete poi che il bollore cambia, si fa più 'denso'.

Invasare in vasetti precedentemente sterilizzati e conservare. Vedrete che si solidificherà dopo qualche ora.

MARMELLATA DI PERE E LIMONI

2 limoni, non trattati
1,3 kg pere
500 g di zucchero

il succo di 1 limone
200 ml acqua

PROCEDIMENTO

Lavate bene i limoni sotto l'acqua corrente e poi, con l'aiuto di un coltellino, tagliateli in modo da ottenere dei piccoli cubetti di circa 5 mm di lato.

Fate ora sciogliere nella apposita casseruola da marmellata 200 g di zucchero nell'acqua e, quando lo zucchero si è ben sciolto, aggiungete i cubetti di limone e fate cuocere a fuoco lento fino a quando risultano leggermente caramellati. È importante che il fuoco sia molto basso e che voi mescoliate continuamente per evitare che il limone si bruci.

Aggiungete poi le pere sbucciate, senza il torsolo e tagliate a pezzetti, lo zucchero rimasto ed il succo di limone. A fuoco basso, mescolando spesso, portatele a bollire (devono fremere), riversatele poi in una ciotola e fatele riposare al fresco fino al giorno dopo ricoperte con un panno perfettamente pulito.

Il giorno seguente riversate le pere nella casseruola e fate bollire per circa 10 minuti schiumando di sovente. È pronta quando versando una goccia in un piattino, la marmellata non scivola.

Riempite i vasetti perfettamente puliti con la marmellata bollente, chiudeteli bene, fateli raffreddare a temperatura ambiente e conservate in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso.

SALSA DI FRAGOLE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA - Eugenia Abbate

Per questa ricetta mi sono ispirata a un barattolo di confettura comprata a peso d'oro in una gastronomia. Mi sono detta: "perché" non provare a farla in casa?". Il risultato mi ha soddisfatta. Rimane un gusto molto fresco e aspretto e il sapore delle fragole è intenso, data la breve cottura. Si accompagna a bolliti di carne e a tutti i formaggi di particolare pregio. Ottima sul gelato al fiordilatte.

Ingredienti:

600 g di fragole al netto degli scarti
300 g zucchero
1/2 bustina fruttapec 2:1
1/2 bicchiere di aceto balsamico di Modena (quello del super)
il succo di 1/2 limone
1 cucchiaino da té di estratto naturale di vaniglia

Lavare, mondare e asciugare le fragole. Tagliarle a minuscoli dadini. Metterle in una casseruola d'acciaio, aggiungere il succo di limone, lo zucchero miscelato con il fruttapec, l'estratto di vaniglia e l'aceto balsamico. Portare a bollire e cuocere per 7/8 minuti. Invasare bollente nei vasi caldi e sterilizzati. Chiudere con le capsule nuove, stringere bene, capovolgere fino al raffreddamento.

Con queste dosi ho riempito 3 vasetti piccoli (0,15 lt) e ce n'è rimasto ancora da riempire un mezzo vasetto.

MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA ALLA VANIGLIA

1 kg di cipolle di Tropea (al netto degli scarti)
500 g di zucchero
1 bustina di fruttapec 2:1
1 stecca di vaniglia
1 cucchiaino da tè di estratto naturale di vaniglia

Mondare, lavare e affettare finemente le cipolle. Tagliare la stecca di vaniglia per la lunghezza, con un coltellino estrarre tutti i semini neri. Metterli in un pirex con le cipolle e un mezzo

bicchiere di acqua, coprire con un piatto e cuocere in MO alla massima potenza per 25'. Togliere dal pirex e versarle in una pentola, aggiungere lo zucchero miscelato con il fruttapecc, il cucchiaino di essenza di vaniglia e amalgamare tutto. Dal bollore, cuocere per 3/4' al massimo. Fare la prova del piattino per verificare la consistenza. Invasare bollente nei vasi caldi e sterilizzati. Chiudere con le capsule nuove, stringere bene, capovolgere fino al raffreddamento.
Ho riempito 5 barattoli piccoli (0,15 lt).

MARMELLATA DI PERE E CAROTE - Lella Car

Kg. 3 pere Abate
Kg. 1 carote
Kg. 1,1-1,2 zucchero semolato
il succo di 2 limoni e la buccia di 1 limone (meglio non trattati)
1 stecca di vaniglia (facoltativa)

Sbucciare e tagliare le pere a cubetti, grattugiare le carote a julienne e unirle alle pere. Unire lo zucchero, il succo e la buccia di limone, la stecca di vaniglia e lasciare a macerare almeno mezza giornata, per consentire alle pere di buttare fuori il loro succo.
Per la cottura uso una pentola alta, come quella per cuocere la pasta.
A metà cottura togliere la buccia di limone e la stecca di vaniglia.
Ora voi chiederete: quanto la fai cuocere? Vado ad occhio, avvalendomi del classico sistema "piattino". Insomma, quando vedo che il tutto ha preso una consistenza omogenea e morbida, che il succo è stato assorbito, provo a versarne un po' su un piattino e se questa non corre è pronta. Ovviamente non è una marmellata lampo e non si ottiene lo stesso risultato con le buste di pectina.
Attenzione! Le carote non si disfano, ma rimangono a filetti, acquisendo un aspetto trasparente e caramellato.
Si invasa ancora calda, poi i vasetti ancora caldi si mettono a testa in giù. Io non procedo con la bollitura, ma si può fare.
Questa marmellata è straordinaria per le tradizionali crostate, e vi garantisco che piace a tutti e soprattutto vi divertirete a fare indovinare di quale marmellata si tratta.

MARMELLATE VARIE - Linda Zaccaria

Queste ricette provengono da una raccolta mia non so più l'origine, ho salvato queste ricette diversi anni fa quando ho cominciato a fare marmellate

MARMELLATA D'UVA

Porzioni : Ingredienti per 4 barattoli
Ingredienti:
5 kg di uva

PREPARAZIONE:

Sgranare i grappoli d'uva e farli cuocere per circa un'ora; passare al setaccio la polpa eliminandone i semi. Portare quindi a cottura per circa 4 ore sino a che essa si addensi. Aggiungere una scorza di limone tenendola in cottura per circa un'ora. Trascorso tale periodo, eliminare la scorza e procedere all'invasamento a caldo.

MARMELLATA DI ALBICOCCHIE

2 Kg. di albicocche
1,6 Kg. di zucchero

Preparazione:

Snocciolare le albicocche e farle cuocere per 1 ora a fuoco lento, aggiungere una decina di mandorle prelevate dai noccioli delle albicocche.

Continuare la cottura aggiungendo lo zucchero.

La marmellata sarà pronta quando verrà fatta la seguente prova: depositare un cucchiaino di marmellata in un piatto, farla raffreddare e se la marmellata toccandola col cucchiaino si arriccchia è pronta.

MARMELLATA DI KAKI

Ingredienti

4 kaki maturi (per circa 400 gr.)

2 mele (per circa 200 gr.)

200 gr. di zucchero

Preparazione

Tagliare in pezzetti i kaki e le mele.

Aggiungere lo zucchero e lasciare circa 12 ore a macerare in una pentola coperta. Quando si sarà sciolto lo zucchero e macerata la frutta, portare ad ebollizione. Togliere subito dal fuoco e frullare.

Rimettere sul fuoco e far bollire finché non si è raggiunta la consistenza voluta. Mettere in vasetti precedentemente bolliti e far raffreddare.

MARMELLATA DI LIMONI

Ingredienti: (Per 4 persone)

12 limoni

1,5 Kg. di zucchero

3 bicchieri di acqua

Preparazione:

1° giorno: Lavate e tagliate i limoni a fette il più sottili possibile. Togliete i semi e lasciate macerare nell'acqua fredda.

2° giorno: Scaldare l'acqua della macerazione.

3° giorno: Togliete le fette di limone e mettetele a cuocere in acqua pulita finché la buccia non sia morbida. Nel frattempo preparate uno sciroppo con acqua e zucchero; fate bollire per 5 minuti. Aggiungete le fette di limone e lasciate cuocere per 45 minuti.

MARMELLATA DI FRAGOLE

Ingredienti: (Per 4 persone)

2 Kg. di fragole

1,5 Kg. di zucchero

1 bicchiere di acqua

Preparazione:

In un recipiente mettete acqua, zucchero e lasciate bollire. Versateci dentro le fragole e lasciate cuocere per un po' a fuoco molto basso. Togliete le fragole e lasciate cuocere il loro succo ancora per 20 di minuti. Rimetteteci le fragole e fate cuocere fino a quando il succo non diventi denso.

MARMELLATA DI MARRONI

Ingredienti:

- 1 kg di marroni
- ½ kg di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 1 limone
- zucchero
- sale

Incidi i marroni e mettili a lessare in una pentola d'acqua salata, poi privali della buccia e pestali nel passaverdura. Dovresti ottenere circa 700- 800 grammi di polpa di castagne. Con la stessa quantità di zucchero e un litro di acqua prepara uno sciroppo; una volta preparato immergi (nello sciroppo) la stecca di vaniglia e la scorza di limone (solo la parte gialla). Porta ad ebollizione, togliendo prima il limone e poi la vaniglia. Versa il tutto sulla polpa di castagne e mescolalo bene fino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto rimetti il composto sul fuoco e mescola con una certa cura. Quando il preparato avrà raggiunto una consistenza bella soda, togliilo dal fuoco, versalo su di una teglia bassa e larga ricoperta di carta oleata e pareggiata con una spatola. Lascia riposare per 48 ore e una volta che il tutto. Una volta accertato che si sia indurita, voltala dall'altra parte e lascia trascorrere altre 48 ore. Trascorso questo tempo tagliala a pezzetti e ricoprila di zucchero cristallizzato.

MARMELLATA DI MORE

Ingredienti:

- 3 kg di more
- 2 hg di zucchero
- 1 limone

Togliere il picciolo alle more e sciacquarle con cura. Metterle in una pentola d'acciaio insieme al succo del limone ed allo zucchero, mescolarle con il cucchiaino di legno tenendo la fiamma bassa. Far cuocere per circa 1 h, schiumando se necessario. Quando la densità sarà giusta spegnere ed invasare subito.

Buona, la faceva mio suocero

MARMELLATA DI PRUGNE UVETTA E NOCI - Sara Battaglia

Prugne snocciolate 1 Kg.
zucchero 200gr.
uvetta da ammollare 150 gr.
gherigli i noci g. 50

Mettere le prugne nella pentola con fondo spesso con lo zucchero e farle riposare per tutta la notte.

Far cuocere a fuoco lento per 4 o 5 ore. Mescolando solo quando necessario verso la fine della cottura. Se non si vogliono i pezzi di frutta si può usare la frusta. Quando la marmellata è quasi pronta, aggiungere l' uvetta ammollata e le noci tritate. Mescolare e invasare bollente. Tappare i vasi e farli raffreddare lentamente capovolti coperti da un panno.

MARMELLATE CON I FIORI - Vita Andrulli

MARMELLATA DI FIORI DI ROSMARINO

50gr di fiori di rosmarino
500 gr di zucchero

100 di acqua
succo di 1 limone

Sciogliere lo zucchero con l'acqua, portare all'ebollizione e calcolare 5 minuti.
Aggiungere i fiori ed il succo del limone e continuare la cottura per altri 15 minuti da quando riprende l'ebollizione.

MARMELLATA DI VIOLE

100 gr di petali di violette
300 gr di zucchero semolato

Utilizzare solo i petali molto freschi, scartando le parti verdi e gli stami gialli.
Staccare tutti i petali, pesarli e porli in un mortaio, pestandoli in modo da ottenere una pasta omogenea.

Per ogni etto di petali preparare 300 gr di zucchero che andrà versato in una casseruola con mezzo bicchiere d'acqua. Mettere sul fuoco e far cuocere fino a che si formerà uno sciroppo liquido e soprattutto chiaro. Unire ora la pasta di petali di viole, abbassare il fuoco e proseguire la cottura fino ad ottenere una marmellata densa, togliendo ogni tanto la pentola dal fuoco. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti, chiudere e conservare in luogo fresco e buio.

MARMELLATA DI FIORI D'ARANCIO

Le marmellate a base di fiori sono molto dolci, se questa non soddisferà i vostri gusti, potrete usarla come ottimo calmante per la tosse.

100 gr di petali di fiori d'arancio
300 gr di zucchero semolato

Fate bollire lo zucchero con 100 gr di acqua, togliendolo dal fuoco quando si sarà chiarificato, quindi unite i petali e far cuocere per cinque minuti. Coprire la pentola e riporla in luogo fresco e all'asciutto, facendo poi cuocere la marmellata, per due giorni consecutivi e per due volte al giorno, per cinque minuti ogni volta, riponendola sempre coperta. Invasarla dopo l'ultima cottura, chiudere e riporre in ambiente fresco, asciutto e buio.

MARMELLATA DI SAMBUCO E TIGLIO

Ottima ed efficace nelle malattie da raffreddamento.

200 gr di fiori essiccati di sambuco e tiglio
1 kg di lamponi
600 gr di zucchero
1 limone

Lavare i lamponi, farli asciugare su un canovaccio, quindi disporli a strati in un vaso di vetro alternandoli con zucchero e succo di limone; chiudere il recipiente e far riposare per due ore. Scolare il succo tenendo da parte i lamponi, versarlo in un tegame e farlo sobbollire fino a che si sarà ridotto della metà. Unire i lamponi e versare a pioggia metà quantità di fiori essiccati ridotti in polvere. Proseguire la cottura sempre mescolando e unendo man mano l'altra metà di polvere di fiori. Quando la marmellata sarà densa, versarla ancora calda nei vasi, chiudere e riporli.

MARMELLATA DI PETALI DI ROSA

600 gr. di petali di rose rosse;
300 gr. di zucchero;

300 gr. di miele;
3 cucchiaini di succo di limone.

- Far bollire i petali lentamente in poca acqua per ammorbidirli.
- Aggiungere zucchero, miele e succo di limone e cuocere a fuoco lento finché il composto non abbia consistenza densa e sciropposa.
- Sistemare in vasi riscaldati e sterilizzati e chiudere ermeticamente.

OSSERVAZIONI: se la marmellata risulterà troppo dolce o stucchevole si potrà fare una base dal sapore acidulo con mele e ribes rosso, profumando poi con i sopra indicati componenti.

MARMELLATA DI COCOMERO - (rivista dolciedolci)

5 ore

3 kg di polpa di cocomero
750 g di zucchero
aroma di vaniglia

PROCEDIMENTO

Raccogliete in una terrina la polpa di cocomero privata dei semi e ridotta a una minuta dadolata che poi passate al passaverdura.

Sciogliete lo zucchero in 500 ml di acqua e portate a bollore.

Unite la passata allo sciroppo e insaporite con l'aroma di vaniglia.

Cuocete per 4 ore, fino a ottenere un composto gelatinoso che subito travasate in barattoli sterili, che velate con un goccio di spirito e chiudete subito con un disco di carta oleata.

MARMELLATA DI FICHI - (rivista dolciedolci)

3 ore

1 kg di fichi
600 g di zucchero
100 ml di acqua

PROCEDIMENTO

Mondate i fichi e riduceteli a una minuta dadolata che raccogliete in una casseruola insieme con l'acqua e con lo zucchero.

A fiamma moderata cuocete senza mai metter di mescolare e mantenete la cottura fino a quando la polpa dei frutti è completamente sfatta e una goccia del composto, lasciata cadere su un piatto prende forma rotonda e non accenna a colare.

Durante la cottura, schiumate con regolarità (cioè eliminate la schiuma che si forma sulla superficie del composto).

Travasate in barattoli sterili, che velate con un goccio di spirito e chiudete subito con un disco di carta oleata.

GELATINA DI RIBES - (rivista dolciedolci)

3 ore

2 kg di frutti
zucchero

PROCEDIMENTO

Lavate e asciugate i ribes, trattandolo con estrema delicatezza.

Separate i chicchi togliendoli dai raspi e tagliateli a metà, quindi raccoglieteli in una casseruola. Senza aggiungere acqua, cuoceteli fino a quando saranno completamente sfatti. A quel punto, filtrate il composto e per ogni 500 ml di succo aggiungete 380 g di zucchero.

Riprendete la cottura a fiamma dolce e senza mai smettere di mescolare.

Proseguite fino a quando il composto avrà raggiunto una consistenza gelatinosa. Travasate in barattoli sterili, che velate con un goccio di spirito e chiudete subito con un disco di carta oleata.

GELATINA DI MORE - (rivista dolciedolci)

3 ore

2 kg di more

1 kg di mele

1 l di acqua

zucchero

PROCEDIMENTO

Pulite le more e raccoglietele in una casseruola.

Tagliate a metà le mele, privatele dei torsoli e poi tagliatele a spicchi sottili, lasciando però la buccia, che raccogliete insieme con le more. Coprite tutto con lo zucchero e aggiungete l'acqua.

Cuocete a fiamma dolcissima fino a quando la frutta è completamente sfatta, allora filtrate il tutto e procedete nella cottura del succo, aggiungendo ancora 380 g di zucchero ogni 500 ml di succo.

Cuocete mescolando fino a quando il composto avrà raggiunto una consistenza gelatinosa.

Travasate in barattoli sterili, che velate con un goccio di spirito e chiudete subito con un disco di carta oleata.

GELATINA DI MELE COTOGNE - (rivista dolciedolci)

3 ore

1 kg di mele cotogne

il succo di 1 limone

acqua

PROCEDIMENTO

Prendete le mele, lavatele e asciugatele con cura e poi disponetele sulla placca del forno e cuocetele per 30 minuti a 100 gradi. Questa operazione ha il solo scopo di rendere più facile la successiva manipolazione dei frutti.

Quando le mele si sono raffreddate, sbucciatele, privatele dei torsoli e poi riducetene la polpa a dadini, che raccogliete in una casseruola. Coprite la polpa con un litro di acqua e cuocete a fiamma dolce fino a quando la frutta sarà ben morbida.

A quel punto, scolate la polpa della frutta e poi strizzate la frutta medesima, raccogliendo il succo insieme con il fondo di cottura. Diluite questo misto con 2 bicchieri di acqua e portatelo a bollore e mantenete in cottura per 30 minuti.

Filtrate nuovamente e, per ogni 500 ml di succo, aggiungete 380 g di zucchero.

Riprendete la cottura e proseguite fino a quando il composto ha una consistenza gelatinosa.

Travasate in barattoli sterili, che velate con un goccio di spirito e chiudete subito con un disco di carta oleata.

GELATINA DI LAMPONI - (rivista dolciedolci)

3 ore

2 kg di lamponi
500 ml di acqua
zucchero

PROCEDIMENTO

Lavate i lamponi in acqua corrente e poi asciugateli prestando la massima delicatezza in modo da non danneggiarli. Raccogliete i frutti in una casseruola, bagnateli con l'acqua. Quindi cuoceteli lamponi a fiamma dolcissima, fino a quando si saranno completamente sfatti. A quel punto, filtrate e aggiungete 380 g di zucchero per ogni 500 ml di succo raccolto. Riprendete la cottura a fiamma dolce e continuando sempre a mescolare.

Proseguite la cottura fino a quando il composto avrà raggiunto una consistenza sufficientemente soda e gelatinosa.

Travasate in barattoli sterili, che velate con un goccio di spirito e chiudete subito con un disco di carta oleata.

MARMELLATA DI PERE E LIMONI - (WWW.MANGIAREBENE.COM)

INGREDIENTI

2 limoni, non trattati
1,3 kg pere
500 g di zucchero
il succo di 1 limone
200 ml acqua

PROCEDIMENTO

Lavate bene i limoni sotto l'acqua corrente e poi, con l'aiuto di un coltellino, tagliateli in modo da ottenere dei piccoli cubetti di circa 5 mm di lato.

Fate ora sciogliere nella apposita casseruola da marmellata 200 g di zucchero nell'acqua e, quando lo zucchero si è ben sciolto, aggiungete i cubetti di limone e fate cuocere a fuoco lento fino a quando risultano leggermente caramellati. È importante che il fuoco sia molto basso e che voi mescoliate continuamente per evitare che il limone si bruci.

Aggiungete poi le pere sbucciate, senza il torsolo e tagliate a pezzetti, lo zucchero rimasto ed il succo di limone. A fuoco basso, mescolando spesso, portatele a bollore (devono fremere), riversatele poi in una ciotola e fatele riposare al fresco fino al giorno dopo ricoperte con un panno perfettamente pulito.

Il giorno seguente riversate le pere nella casseruola e fate bollire per circa 10 minuti schiumando di sovente. È pronta quando versando una goccia in un piattino, la marmellata non scivola.

Riempite i vasetti perfettamente puliti con la marmellata bollente, chiudeteli bene, fateli raffreddare a temperatura ambiente e conservate in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso.

MARMELLATA DI PATATE DOLCI - Da "Marmellate, conserve e liquori" di Suor Germana, edizioni Piemme

INGREDIENTI

marmellata di patate americane.

1 kg di patate dolci
1 kg di zucchero
1 limone

PROCEDIMENTO

Lessate i tuberi finché sono ben cotti, sbucciateli e schiacciateli nello schiacciapatate finché sono caldi.

In una casseruola fate uno sciroppo con lo zucchero ed un bicchiere d'acqua lasciandolo bollire per 10 minuti.

Unite quindi la purea di patate dolci e cuocete fino a giusta consistenza, rimestando continuamente e a fondo perché attacca facilmente.

A cottura ultimata, bollente, ma a fuoco spento, unite il succo di limone, mescolate accuratamente ed invasate a caldo.

MARMELLATA MISTA DI FRUTTA E AGRUMI - (WWW.CUCINAIT.COM)

INGREDIENTI

(dose per 12 persone)

Tempo: 50' + il riposo

zucchero g 800 - pere g 500 - mele g 250 - uvetta g 160 - gherigli di noce g 160 - un'arancia - un pompelmo - 2 limoni

Conto calorie: kcal 416 (KJ 1741) a porzione

PROCEDIMENTO

Lavate accuratamente un'arancia, un pompelmo e 2 limoni, poi tagliateli a quarti, eliminate i semi e passateli al mixer senza sbucciarli. Pelate e togliete il torsolo a g 500 di pere e g 250 di mele, riducetele a tocchetti, mettetele in una casseruola con gli agrumi tritati e g 800 di zucchero; fate cuocere il tutto per 20' a fuoco moderato, mescolando spesso perché il composto tende ad attaccarsi poi aggiungete g 160 di uvetta secca e g 160 di gherigli di noce e proseguite la cottura ancora per 15'. Versate la marmellata bollente in un vaso a chiusura ermetica, battendolo su un canovaccio ripiegato più volte, per far sì che la frutta si sistemi senza lasciare vuoti d'aria; chiudete e, volendo, sterilizzate (cioè bollite brevemente) il vaso; senza la sterilizzazione la marmellata si conserva in frigorifero per circa un mese, sterilizzando fino a 6 mesi.

MARMELLATA DI POMPELMO - (WWW.SILVIO-PALMA.IT)

INGREDIENTI

2 Pompelmi Grandi

2000 G Zucchero

150 Cl Acqua

PROCEDIMENTO

La maggior parte della vitamina C è contenuta nella polpa e nella buccia degli agrumi. Questa marmellata, che ne contiene in gran quantità, è quindi particolarmente adatta all'alimentazione delle persone che ne hanno bisogno. Dopo aver preparato i frutti ben puliti, tagliateli a quarti, liberateli dai semi e metteteli nel frullatore. Calcolate per ogni 2 grossi pompelmi (circa 1000 g), 2000 g di zucchero e 150 cl d'acqua. Mettete tutto sul fuoco e fate cuocere fino a quando la marmellata non sarà cotta.

CONFETTURA DI ZUCCHINE E PEPERONI ALLE SPEZIE

(raduno di Tarquinia)

INGREDIENTI:

750 gr di zucchine, 500 gr di peperoni, 800 gr di zucchero semolato, 100 ml di miele di millefiori, succo di un limone, 150 gr di pinoli, 1/2 cucchiaino di cardamomo.

Lavare le verdure, privare i peperoni dei filamenti e tagliarli in quattro. Porli sotto al grill del forno, con l'esterno rivolto verso l'alto, e lasciateli per qualche minuto, finché si vedrà che la buccia inizia a staccarsi. Estrarli e spellarli. Ridurli poi in dadini piccoli con le zucchine. Mescolate in una casseruola le verdure con lo zucchero, il succo di limone, il miele, il cardamomo. Coprire e lasciare macerare per un'ora. Poi accendere il fuoco e portare a bollore. Versare in un'altra terrina, coprire con carta forno e lasciar riposare per tutta la notte al fresco (io lascio sui fornelli, e copro con volgare coperchio). Il giorno dopo, portare ad ebollizione, schiumate e mescolate delicatamente. Far cuocere per circa 15 minuti, verificando il grado di cottura. Aggiungere i pinoli e riportare a bollore. Spegnerne ed invasare.

CONFETTURA INGLESE - Quaderno di casa Magnaghi-Zorzoli

Ingredienti:
200 g burro
400 g zucchero
2 limoni
4 uova

Grattugiare le bucce dei limoni, spremere il succo sullo zucchero e sul burro dentro ad un recipiente a bagnomaria.

Quando tutto è ben amalgamato, toglierlo e lasciarlo raffreddare. Sbattere le uova ed unirle al composto precedentemente ottenuto. Rimettere al fuoco e lasciar bollire finché prende la consistenza del miele.

Annotazione (sic): questa dose è abbondante, ne basta un quarto.

MARMELLATA DI INDIVIA E PERA – La Cucina Italiana

Tempo: 60'

Ingredienti: (dose per 4 persone)

indivia belga, già pulita, g 200 - vino rosso g 60 - polpa di pera g 60 - cipolla g 40 - zucchero g 20 - uvetta secca g 10 - un baccello di vaniglia - un pezzetto di liquerizia - cannella in polvere - aceto

Conto calorie: kcal 43 (KJ 180) a porzione

Fate bollire per un minuto il vino rosso insieme con un cucchiaio di aceto e lo zucchero, poi unitevi la belga ridotta a pezzettini, la polpa di pera e la cipolla, a dadini, la vaniglia, la liquerizia, l'uvetta, un pizzico di cannella e lasciate cuocere lentamente il tutto per circa un'ora; alla fine otterrete una composta (marmellata), da servire per contorno di carni e selvaggina o come antipasto con scaglie di formaggio stagionato.

MARMELLATA DI AMARENE - luisa

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, coprirla con lo zucchero e lasciare macerare una notte.

La mattina successiva iniziare la cottura e terminarla quando con la prova piattino ha raggiunto la giusta consistenza.

Quest'anno ha piovuto molto, se sono acquose ci vorrà più tempo, anche perché non sono frutti che contengono molta pectina. Ma ti consiglio di non usare quella sintetica in quanto il gusto ne perde.

MARMELLATA D'UVA SPINA

2 kg di uva spina – zucchero semolato

Cottura: 1 ora

Staccate tutti gli acini dal grappolo, poi lavateli con cura. Disponeteli in una casseruola e fateli cuocere senza aggiungere acqua, sino a che risulteranno interamente disfatti. Versate il composto ottenuto nel trita-legumi e fatene una purea liscia; quindi pesatela. A questo punto pesate anche lo zucchero, considerato che per ogni chilo di frutta passata dovrete utilizzarne 700 g. Mettete quindi la purea d'uva spina e lo zucchero in una capace casseruola d'acciaio inossidabile; ponetela sul fuoco e fate cuocere tutto sino ad ottenere una marmellata densa ed omogenea. A questo punto versatela in uno o più vasi di vetro a chiusura ermetica, che avrete lavato e asciugato. Richiudete ermeticamente i vasi e conservateli in ambiente buio.

UVA SPINA AL VINO

2 kg uva spina – 1,3 kg zucchero – vino bianco

Con un buon vino bianco di gusto amabile potrete preparare questa squisita conserva d'uva spina, il cui sapore, vista l'assenza di alcolici forti quali cognac, whisky o lo stesso alcool, è decisamente più delicato e perciò apprezzabile anche da chi non va d'accordo con le alte gradazioni.

Staccate dai grappoli d'uva spina gli acini sani e meno maturi, apriteli e con una pinzetta o un coltellino ben affilato togliete i semini. Disponete gli acini preparati in una terrina, copriteli con vino bianco leggero e fate riposare per un giorno al fresco.

Trascorso questo tempo, scolate gli acini e versate il vino in cui sono stati a macerare in una casseruola unendo la stessa dose di acqua.

Aggiungete lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco moderato fino a che si formerà uno sciroppo filante.

Immergete nello sciroppo gli acini d'uva spina e fateli ammorbidire un poco, unendo qualche cucchiaiatà d'acqua calda, affinché lo sciroppo non si attacchi sul fondo. Scolate gli acini utilizzando un mestolo forato e sistemateli delicatamente nei vasi di vetro; rimettete sul fuoco la pentola con lo sciroppo, fatelo addensare ancora un po' e poi versatelo nei vasi. Lasciate raffreddare completamente, chiudete e ponete in ambiente buio e asciutto.

GELATINA D'UVA SPINA AL LIMONE

1,2 kg d'uva spina – 350 g di zucchero semolato – 2 limoni

Cottura: 1 ora e 40 minuti

Sterilizzazione: 30 minuti

Con l'uva spina potete preparare una squisita quanto originale gelatina, che ben si presta, oltre al tradizionale utilizzo, alla composizione di numerosi dolci.

Staccate dai grappoli gli acini d'uva spina, disponeteli in una casseruola d'acciaio inossidabile, copriteli d'acqua e fateli appassire a fuoco lento. Scolate ora l'uva dall'acqua di cottura e disponetela in un setaccio a maglie molto fini o nel trita-legumi, montato con il disco a fori più piccoli. Schiacciate tutti gli acini e lasciate cadere il succo direttamente in una casseruola pulita d'acciaio inossidabile. Aggiungete 350 g di zucchero per ogni chilogrammo di passato d'uva.

Unite il succo filtrato di due limoni e fate cuocere sul fuoco a calore molto moderato sino a quando la gelatina sarà ben addensata; toglietela allora dal fuoco e versatela nei vasi della capacità di ½ chilogrammo. Procedete alla sterilizzazione per mezz'ora, quindi lasciate raffreddare completamente i vasi, asciugateli e riponeteli nella dispensa, all'asciutto e al buio.

COMPOSTA DI FICHI – dal "Taccuino storico"

Grattugiare dei limoni, evitando di intaccare la parte sottostante bianca e amara. Sbucciare dei fichi e metterli, a strati, in una capace teglia, alternando ogni strato con zucchero e scorsa grattugiata. Coprire e lasciare riposare per un paio d'ore. Mettere al fuoco e far bollire molto adagio per un'ora, avendo cura di mescolare delicatamente e di frequente con un cucchiaino di legno.

Lasciare riposare per dodici ore, quindi far bollire di nuovo per un'ora. Far raffreddare e mettere la composta nel vaso. Chiudere il contenitore, far sterilizzare per dieci minuti e conservare al fresco.

ARANCE ALLE SPEZIE – arancianet.it

INGREDIENTI:

8 arance dolci con la buccia sottile - 900 ml di acqua - 700 g di zucchero - 300 ml di aceto bianco - 1 cucchiaino di chiodi di garofano - 1 bastoncino e 1/2 di cannella - 6 pezzi di macis

PREPARAZIONE:

1. Pulite le arance strofinandole e tagliatele a rondelle di 5 mm di spessore. Eliminate i semi. Mettete le arance in una casseruola, ricoprite con acqua e portate a ebollizione. Coprite e fate sobbollire per 40 min. Sgocciolate.
2. A fuoco dolce fate sciogliere lo zucchero l'aceto. Unite le spezie. Portate a bollore e cuocete per 3-4 min.
3. Mettete le arance nel tegame, copritele con lo sciroppo di aceto e fate sobbollire coperto per 30 -40 min. Togliete dal fuoco.
4. Lasciate riposare per 24 ore, poi togliete le arance dallo sciroppo e mettetele nei vasi. Coprite con lo sciroppo di aceto.
5. Durante i primi 3-4 giorni, rabboccate con l'aceto i vasi. Poi sigillateli e lasciateli riposare per almeno 6 settimane.

CONFETTURA DI FICHI CON SUCCO D'ARANCIA – arancianet.it

INGREDIENTI:

750 gr. di fichi freschi - 250 ml. di succo d'arancia - 1 bustina di fruttapec Cameo (pectina) - 800 gr. di zucchero - 3 o 4 cucchiaini di sherry o di brandy.

PREPARAZIONE:

Mondare, sbucciare e tagliare i fichi a pezzetti molto fini. Metterli in una pentola alta ed aggiungervi il succo d'arancia. Mescolarvi il fruttapec. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, e 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. Aggiungere a piacere 3--4 cucchiaini di sherry e mescolare bene. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti preriscaldati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

MARMELLATA AI TRE AGRUMI – arancianet.it

INGREDIENTI:

4 limoni - 2 arance dolci - 2 pompelmi, per un peso totale di 1,4 kg - 3,5 litri di acqua - 2,7 kg di zucchero.

PREPARAZIONE:

Lavate le arance e i limoni, tagliateli a metà e spremeteli, tenendo da parte i semi. Tagliate a listarelle la buccia.

Lavate i pompelmi, sbucciateli con un coltello affilato, eliminate la parte bianca interna della buccia, poi tagliatela a listarelle sottili. Togliete agli spicchi di pompelmo i semi e la pellicina bianca e poi tagliate grossolanamente la polpa.

Versate il succo e la polpa della frutta, le listarelle della buccia e l'acqua in una pentola.

Mettete tutti i semi e la pellicina del pompelmo in un sacchetto di mussola e mettetelo nella pentola. Fate sobbollire per 1 h. 30' finché la buccia sia tenera e il liquido ridotto di circa la metà. Togliete il sacchetto e spremetene il succo nella pentola.

Unite lo zucchero e mescolate finché sia del tutto sciolto. Portate a ebollizione e lasciate bollire a fuoco vivo sino ad avere un composto abbastanza denso, mescolando spesso in modo che la marmellata non attacchi. Lasciate riposare per 15 min. poi mettete la marmellata in vasi intiepiditi e copriteli.
