

Confettura di fragole



Approfittiamo della frutta di stagione per preparare delle buonissime marmellate, e oggi è toccato alle fragole! Oggi vi diamo la ricetta della confettura di fragole, ma cambiando frutto potrete seguire la stessa ricetta per qualsiasi altra confettura!

Bastano tre semplicissimi ingredienti per una confettura cremosa, dolce e gustosa per la vostra colazione.

Ingredienti

fragole fresche (almeno 1 Kg)

zucchero

acqua

limone

Per prima cosa lavate bene le fragole e tagliatele a pezzetti piuttosto piccoli. Ricordate che le fragole, o qualsiasi altra frutta in genere, per preparare delle buone confetture non deve essere troppo matura, perché col passare del tempo la frutta in genere perde la quantità di pectina presente al suo interno e diventa quindi sempre più difficile ottenere una corretta gelatinizzazione della confettura, che rimane troppo liquida.



In un tegame mettete circa 2/3 dita d'acqua e immergetevi le fragole appena tagliate. L'acqua deve essere tanta quanto basta affinché le fragole non tocchino il fondo del tegame.



Coprite con un coperchio e lasciate sulla fiamma al massimo fino a che le fragole non avranno perso tutta la loro acqua di vegetazione. Vi accorgete di questo quando comincerà a crearsi una leggera schiuma, le fragole saranno appassite e avranno perso un po' del loro colore.



A questo punto spegnete il fuoco, scolate le fragole e pesatele. Avranno perso almeno la metà del loro peso. Mettete le fragole in un tegame dalla superficie molto

ampia e con il fondo abbastanza alto. Aggiungete zucchero nella proporzione di 300 g di zucchero per ogni kg di fragole e mettete mezzo limone (se le fragole sono meno di 3 kg, dopo aver perso l'acqua di vegetazione, altrimenti mettete un limone intero) privato dei semi.



Lasciate cuocere a fiamma bassa senza coprire con il coperchio per circa 1 ora, o comunque fino a che non si sarà raggiunta la consistenza giusta.

Eliminate il limone e invasate ancora bollente.

Se preferite la confettura senza pezzi di frutta, come me, appena la consistenza della confettura sarà giusta, passatela al minipimmer per renderla cremosa e invasate fintanto che è ancora bollente.

Se volete creare il sottovuoto all'interno del barattolo di vetro, chiudete subito il coperchio e rovesciate a tappo in giù il vasetto. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e solo allora raddrizzate il vasetto.

Con pochissimi ingredienti e una ricetta estremamente facile avrete ottenuto una confettura di fragole gustosa ma leggera e sana per le vostre colazioni, da spalmare su una fetta biscottata o su un soffice plumcake e, perché no, da utilizzare per preparare delle buonissime crostate di frolla.

E un dolce buongiorno a tutti!



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri Dolci](#)
[Vedi tutte le Ricette](#)