

Marmellata di albicocche

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Se in questo periodo dell'anno, anche voi come me, iniziate ad essere sommersi dalle albicocche vi suggerisco di preparare una veloce e al contempo perfetta marmellata di "prunus armeniaca". In inverno potremmo offrire qualcosa che senz'altro verrà apprezzato per la bontà e la genuinità. [MORE]

Ingredienti:

1 kg di albicocche mature

700 gr di zucchero

Procedimento : si prendono delle belle albicocche perfettamente mature, non è necessario lavarle, basta strofinarle con un panno umido, si tolgono i noccioli e si fanno a pezzi i frutti lasciando la buccia. Si pesano e si mettono in una pentola di acciaio inossidabile (ideale la pentola di rame) dal fondo spesso con lo zucchero che le ricopra. Si lasciano riposare per 12 ore. Il giorno dopo si fanno cuocere, mescolando spesso (usare il mestolo di legno), finchè la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza. Versarla nei vasi ancora calda, lasciarla raffreddare e chiudere ermeticamente.

Se si pensa di consumare in breve tempo la marmellata, si può evitare la sterilizzazione, altrimenti si faranno bollire i vasetti di vetro in immersione per almeno mezz'ora.

La cottura della marmellata passa attraverso due fasi distinte: l'evaporazione e la cottura propriamente detta. Nella prima fase l'ebollizione non ha altro scopo che quello di far evaporare l'acqua che la frutta contiene, e si può quindi tenere il fuoco alto; nella seconda fase si compie l'amalgama della frutta con lo zucchero e sarà prudente ridurre la fiamma del fuoco. Si deve schiumare durante la prima fase (usare la schiumarola) e si deve mescolare più spesso verso la fine.

Per meglio stabilire quando la marmellata ha raggiunto la giusta consistenza, basta un semplice trucco: versiamone un cucchiaio su un piatto inclinato e se questa scivolerà lentamente e a fatica ...sarà pronta!

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/marmellata-di-albicocche/99154>

