

Confettura di ciliegie

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min Cottura: 60 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Difficoltà: Bassa

La confettura di ciliegie è un classico del mondo delle conserve, amata da tutti, grandi e piccini per il suo sapore dolce e il suo piacevolissimo gusto.

Come la maggior parte delle confetture, anche la confettura di ciliegie è una ricetta semplice da realizzare e particolarmente adatta alla stagione estiva durante la quale si possono trovare le ciliegie più buone e succose.

Unica complicazione nella preparazione della confettura alle ciliegie è la laboriosa eliminazione di tutti i noccioli ed i piccioli che richiede tempo e pazienza.



Ingredienti

>> Ciliegie

snocciolate 1 kg (circa 1,3 kg da snocciare)

>> Zucchero

300 gr

>> Limoni

1

Preparazione



Per preparare la confettura di ciliegie iniziate lavando bene le ciliegie (1), poi asciugatele e privatele del picciolo, tagliandole a metà.

Mettetele quindi in una ciotola, aggiungete lo zucchero, la scorza di limone e 3 cucchiaini di succo di limone (2) e lasciate riposare il tutto per almeno 6 ore o per tutta la notte in un luogo fresco e asciutto o in frigorifero. Trascorso questo tempo eliminate le scorze del limone (3),



mettete la frutta in un tegame (4) e cuocete a fuoco moderato per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto e togliendo la schiuma che si forma in superficie con una schiumarola (5). La confettura di ciliegie sarà pronta quando versandone una goccia su un piatto inclinato, questa non colerà ma resterà compatta, omogenea e senza sbavature.

Passate quindi la confettura con un passaverdure, oppure se amate la frutta in pezzi potete lasciarla così o passarne solo la metà (6).

A questo punto versate la confettura ancora bollente nei vasetti precedentemente sterilizzati, chiudete subito ermeticamente e capovolgete i barattoli su un piano di legno.
Aspettate che i vasetti siano freddi, quindi etichettateli e riponeteli in un luogo buio e fresco fino al momento dell'utilizzo.
Consumare dopo un mese.

I materiali utilizzati per questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consiglio

La quantità di zucchero può essere variata a seconda del tipo di ciliegia usata: se è un po' aspra potete aggiungere dell'altro zucchero mentre se è molto dolce potete diminuirlo.

Curiosità

Sapevate che secondo uno studio della Michigan State University, una dieta ricca di ciliegie tiene lontano l'infarto e le malattie vascolari?

Sembra infatti che questi frutti possiedono proprietà simili all'aspirina.

Consigli per gli acquisti



Conservando il cibo sottovuoto, la vita degli alimenti si allunga enormemente, siano essi conservati in dispensa, frigorifero o freezer.

[Prodotto scelto per te da ePRICE.](#) [Vedi dettagli](#)