

Confettura di fragole

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

La **confettura di fragole** è sicuramente una delle conserve più gradite. È veramente ottima per formare crostate o da spalmare sul pane o sulle fette biscottate: piace a grandi e piccini ed è una vera prelibatezza se si ha la fortuna di trovare **fragole** non troppo mature ma **rosse esaporite**. Ancora meglio poi, se la confettura viene preparata con **fragole** che crescono nel proprio **orto** o se si trovano in un **bosco**!



Ingredienti

>> Fragole 1 kg	>> Zucchero 700 gr
>> Limoni il succo e la buccia di 1	

Preparazione



Mettete le fragole in uno scolapasta e lavatele sotto l'acqua corrente (1), staccate il picciolo verde (2), asciugatele con un canovaccio pulito e



poi versatele in un recipiente (4); se vi piace, aggiungete la scorza di limone (facoltativa) (5), lo zucchero (6)



e il succo di limone (7), mescolate bene e lasciatele riposare così per almeno 12 ore (8) coprendole con un telo e collocandole in un luogo molto fresco o nel frigorifero. Se avete intenzione di ottenere una confettura con pezzetti più piccoli, invece di lasciarle intere, potete tagliarle fragole in due o in quattro pezzi. Più la macerazione sarà lunga e più la confettura risulterà profumata e saporita. Una volta che le fragole avranno macerato eliminate la buccia di limone e mettetele nella pentola di cottura, quindi portate ad ebollizione mescolando di tanto in tanto con il cucchiaino di legno (9);



lasciate bollire a fuoco medio per circa 30 minuti, togliendo con una schiumarola la schiuma che si formerà in superficie (10). Passate quindi le fragole con un passino (11) (oppure, se preferite i pezzi lasciatela così com'è o passatene solo 1/3 o metà) e rimettete la purea così ottenuta di nuovo in un pentolino sul fuoco e fate addensare di nuovo per almeno altri 20 minuti, togliendo la schiuma con la schiumarola se necessario, fino a che il composto non abbia raggiunto una buona consistenza o fino a quando una goccia del preparato versata su un piatto inclinato non resti compatta e non sbavi. A questo punto, versate subito la marmellata nei vasi precedentemente sterilizzati, riempiendoli sino all'orlo (12), chiudeteli e capovolgeteli per far formare il sottovuoto; solo dopo che la confettura si sarà raffreddata, potrete mettere i vasi in un luogo fresco e buio.

Consiglio

Le **fragole** contengono **pochissima pectina**, una sostanza naturale presente in quantità diversa nella frutta che favorisce la densità delle confetture durante la cottura.

La **confettura di fragole** risulterà quindi abbastanza liquida senza l'aggiunta di un addensante: è per questo che bisogna protrarre la sua cottura fino a che la consistenza della marmellata risulti piuttosto densa.

Una volta pronta e invasata, è importante tenere i barattoli al buio e in ambienti **freschi** ma non umidi, per non favorire la formazione della muffa.