

Confettura di rabarbaro

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



Informazioni Generali



Nota Aggiuntiva: + il tempo di riposo

Le preparazioni più comuni eseguite con il rabarbaro sono le confetture e le torte sia dolci che salate che si realizzano con il gambo; le foglie sono commestibili però non è consigliabile mangiarle per il loro contenuto in acido ossalico che in grandi quantità può essere tossico.

Il rabarbaro è una pianta erbacea d'origine cinese ed è là, nel continente asiatico, che il suo uso in cucina risale a mille anni fa, mentre in occidente il suo utilizzo è piuttosto recente; in Italia il rabarbaro non è molto facile da trovare.

Il rabarbaro viene utilizzato anche per le sue proprietà terapeutiche, in particolare la radice, che si trova in erboristeria essiccata ed in polvere, è interessante per le sue proprietà depurative, digestive e lassative.



per 3 barattoli da 250 gr l'uno

>> Limoni
1

>> Rabarbaro
1,3 kg

>> Zucchero
600 gr

Preparazione



Eliminate le foglie del rabarbaro e tagliate i gambi (1). Lavateli accuratamente sotto l'acqua fredda (2), poi poneteli in una ciotola, o pentola capiente, alternando lo zucchero al rabarbaro (3).



Aggiungete la scorza grattugiata del limone (4), poi tagliate in due il limone e spremete il succo, che incorporerete al rabarbaro (5); mescolate bene (6) e lasciatelo riposare per almeno 2-3 ore. Dopo questo tempo il rabarbaro avrà rilasciato del liquido.





Mettete tutti gli ingredienti sulla fiamma e portateli a bollore (7). Fate cuocere a fiamma media per 10 minuti, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per 30 minuti girando ogni tanto. Invasate la confettura (8) mentre è ancora calda, in vasetti di vetro pulitissimi. Chiudeteli e lasciateli raffreddare fuori del frigo. la vostra confettura di rabarbaro è pronta! (9)

Consiglio

Ecco come possiamo garantire la durata delle nostre confetture con delle semplici pratiche:

1. pulite i vasetti immergendoli in acqua bollente per 10 minuti oppure in forno a 115° per 5 minuti;
2. asciugate i vasetti con uno strofinaccio pulitissimo;
3. riempite i vasetti con la confettura fino all' orlo, chiudete e capovolgete una o due volte il vasetto per assicurarci una chiusura ermetica. Una volta aperto il vasetto, la confettura va conservata in frigorifero.