

# Confettura di uva fragola

Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 45 min
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso

La confettura di uva fragola, varietà molto profumata, dal sentore di fragola e leggermente acidula, è una conserva autunnale, che cattura il meraviglioso aroma di questo frutto.

Con una semplice e rapida preparazione, potrete racchiudere sottovetro tutta la bontà dell'uva fragola.



## Ingredienti

» <b>Acqua</b> 1/2 bicchiere	» <b>Uva</b> fragola 1 kg
» <b>Limoni</b> il succo di 1/2	» <b>Zucchero</b> 600 gr
» <b>Pectina</b> 1 busta di fruttapec	

## Preparazione



Staccate gli acini di uva fragola uno per uno (1), lavateli (2) e metteteli in un tegame assieme a mezzo bicchiere di acqua (3).



Portate a bollire l'uva fragola e lasciatela cuocere a fuoco moderato per circa 20-30 minuti, fino a che sarà spapolata (4), mescolando di tanto in tanto. Passate il composto di uva fragola al passaverdure (5). Mettete su di una bilancia il tegame dove bollirete la confettura, quindi annotate il suo peso, versateci dentro la passata di uva e pesate di nuovo il tutto (6). Sottraete il peso del tegame a quello totale e ricaverete il peso della sola polpa di uva (circa 800-850 gr).



Aggiungete 600 gr di zucchero (7), il succo di ½ limone (8) e lasciate bollire per 10-15 minuti a fuoco moderato, schiumando quando necessario (9).



Trascorso il tempo indicato (10), unite la pectina (11), e dopo 3 minuti spegnete il fuoco e versate la confettura nei vasetti sterilizzati (12), quindi tappateli e capovolgeteli. Lasciate raffreddare completamente i vasetti di confettura di uva fragola e poi conservateli in un posto buio fresco e asciutto.

### Consiglio