

Gelatina di melagrana

Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 30 min
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso

La gelatina di melagrana è una conserva dal colore rosso rubino e dal sapore dolce, intenso e leggermente acidulo. La gelatina di melagrana si prepara utilizzando solo il succo di questo frutto, che matura durante la stagione autunnale. La gelatina di melagrana è una ricetta insolita e molto semplice da preparare; è ottima spalmata sul pane o sulle fette biscottate e renderà la vostra colazione un momento assai piacevole.



Ingredienti

>> Gelatina fruttapec 1:1 una bustina	>> Melagrana 5 da 200-250 gr l'una
>> Limoni uno	>> Zucchero 500 gr

Preparazione



Prendete un recipiente capiente e sbucciatele le cinque melagrane, sgranatele avendo cura di eliminare completamente le parti gialle e le bucce in quanto amare (1). Passate i chicchi con un passaverdure (2). Dalle cinque melagrane dovrete ottenere un succo del peso di 850 gr circa(3).



Filtrate il succo e mettetelo in una casseruola (4). Al succo di melagrana aggiungete quello di mezzo limone, lo zucchero, la bustina di Fruttapec e la buccia di limone intera, aiutatevi con un pella patate per ottenere solo la parte gialla(5). Lasciate bollire per 30 minuti. Eliminate la scorza di limone, Poi versate il succo ottenuto in vasetti sterilizzati, tappateli e disponeteli capovolti su un piano (6). In questo modo si formerà il sottovuoto che permetterà di mantenerli a lungo. Rovesciate i vasetti solo quando si saranno raffreddati.

Consiglio

La gelatina di melagrana può essere utilizzata in tanti modi, come ad esempio per decorare torte e per i buongustai. Può

La gelatina di melagrana può essere utilizzata in tanti modi, come ad esempio per decorare torte e per i buongustai. Può essere accostata a formaggi molli, come gorgonzola e mascarpone. Per aprire la melagrana fare un' incisione con un coltellino sulla scorza lungo tutto il frutto, per dividerla a metà fate pressione coi pollici.