

Confettura d'uva fragola e cannella

Categoria: Sapori d'Italia - Lazio



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 35 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

La **confettura d'uva fragola**, o se preferite **uva Americana**, è una ricetta molto semplice da preparare adatta alla stagione autunnale in cui si trova molto facilmente questo tipo di uva.

Per quanto riguarda le origini di questa ricetta, non si può individuare una paternità certa perchè questa marmellata è preparata in diverse zone d'Italia, ma sicuro è che una zona di produzione molto importante è il **Lazio** dove ci sono delle **sagre** nel periodo autunnale in cui si può gustare questa particolare confettura.



per la confettura (circa 800gr)

>> Cannella in polvere 1 cucchiaino	>> Vino bianco moscato 1 bicchiere
>> Pectina fruttapec 1:1 metà busta	>> Zucchero uguale peso dell'uva cotta e passata (all'incirca 400 gr)
>> Uva fragola 500 g	

Preparazione



Lavate l'**uvae** staccate gli acini dal tralcio, metteteli insieme al vino bianco (1-2) in una pentola e cuocete a fuoco vivo per una quindicina di minuti fino a quando gli acini non si saranno in parte spapolati. (3)



Passate il composto al setaccio (o passaverdure) ed eliminate bucce e semi. (4)

Pesate il liquido ottenuto e mettetelo in una pentola, aggiungendo lo **stesso peso di zucchero e unite la cannella** (5), quindi fate cuocere per altri 15 minuti, poi aggiungete metà busta di fruttapec 1:1 (6) e mescolate per scioglierla e lasciate cuocere per altri 3 minuti.

Passato il tempo necessario, mettete la confettura nei vasetti di vetro puliti e sterilizzati che chiuderete ermeticamente e capovolgerete lasciandoli raffreddare completamente.

Seguendo le dosi indicate otterrete circa 800 gr di confettura di uva fragola e cannella

Seguendo le dosi indicate otterrete circa 500 gr di confettura di uva fragola e cannella.

Consiglio

Questa confettura è ottima per farcire delle **crostate** e la stessa ricetta può essere seguita anche per realizzare confetture con altre varietà di uva.

Curiosità

Se volete gustare una buonissima marmellata di uva fragola e calarvi nell'atmosfera autunnale, potete partecipare all'annuale **sagra dell'uva fragola** che si tiene nel **Lazio a Roccagorga**, in provincia di Roma, la prima domenica di settembre, durante la quale potete gustare, oltre a dell'ottima uva fragola, anche dei piatti tradizionali di questa stagione come la zuppa coi fagioli ed il vino, il tutto accompagnato da bellissimi spettacoli folcloristici.