Confettura di prugne e albicocche con zenzero e mandorle a lamelle



Oltre al sole e al caldo, una delle cose che amo maggiormente della bella stagione è la gran varietà di frutta che è in grado di offrirci: fragole, ciliegie, pesche, albicocche, susine, melone, anguria…un vero trionfo di colori e di sapori.

E quale miglior sistema per cercare di prolungare i profumi dell'estate se non un bel barattolo di confettura "home made" con poco zucchero e ricco di frutta a pezzettoni?

Qualche anno fa mi lasciai tentare dall'uso della pectina per cercare di velocizzare i tempi ma confesso che l'entusiasmo iniziale per la rapidità e la resa (quasi il doppio dei vasetti a parità di frutta!!!) è subito svanito al primo assaggio.

Il sapore poteva andare (anche se una nota di…"industriale" mi sembrava di avvertirla) ma ciò che non mi piaceva era la consistenza: non una crema ma una gelatina che si prendeva a pezzi e mi richiamava alla mente le marmellate del supermercato e che sulle crostate si trasformava in un lago di sciroppo…mai più!!!!

Le buste di pectina avanzate son finite dritte dritte nella spazzatura.

In compenso mi son trovata bene ad aggiungere alla frutta una mela grattugiata oppure, se proprio alle strette con i tempi, il microonde è un'ottimo compromesso.Le confettura di prugne e quella di albicocche sono le mie preferite e visto che avevo delle prugne "contadine" belle mature ma un po' pochine per aver voglia di marmellatare solo per loro, ho pensato di aggiungerle ad altrettante albicocche

arricchendo il tutto con delle mandorle a lamelle e profumando con una nota di zenzero…fantastica da spalmare su pane e fette biscottate a colazione, ma anche semplicemente da mangiare a cucchiaiate!

Confettura di prugne e albicocche con zenzero e mandorle a lamelle

Print
Prep time
40 mins
Cook time
2 hours
Total time
2 hours 40 mins

Per 4-5 vasetti
Author: Federica
Recipe type: Marmellate
Serves: 4-5
Ingredienti

- 750 gr di prugne rosse
- 750 gr di albicocche
- 500 gr di zucchero
- 1 mela (possibilmente renetta)
- 1 limone
- 1 arancia
- zenzero in polvere
- 50 gr di mandorle a lamelle

Procedimento

1. Lavare prugne e albicocche, snocciolarle e tagliarle a pezzetti.
2. Sbucciare la mela e grattugiarla con la grattugia a fori grossi.
3. Spremere il limone e l’arancia e filtrare il succo.
4. Mettere la frutta in una casseruola di acciaio, aggiungere il succo del limone e 50 ml di succo

d’arancia, porre sul fuoco e lasciar cuocere a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto, fino a che il liquido sarà quasi del tutto ritirato.

5. Aggiungere lo zucchero, lo zenzero in polvere (quantità a piacere secondo i gusti; io tendo ad abbondare un po) e proseguire la cottura sempre a fuoco basso, mescolando spesso per evitare che la frutta si attacchi, fino a raggiungere la giusta consistenza (prova piattino!).
6. Una volta aggiunto lo zucchero si può frullare il tutto con il frullatore ad immersione se si preferisce una marmellata “liscia” ma io non l’ho fatto perchè amo quella con i bei pezzettoni di frutta.
7. Una volta pronta la marmellata, aggiungere le mandorle a lamelle, mescolare velocemente e invasare ancora bollente nei vasetti lavati e sterilizzati.
8. Chiudere i vasetti, avvolgerli con un panno e lasciarli raffreddare completamente.
9. Si sentirà un “clac” appena i vasetti faranno il vuoto!

Note
* Il peso della frutta è considerato al netto di noccioli ed eventuali scarti.
* Piccolo trucchetto: appena invasata la marmellata, metto i vasetti aperti in micro alla max potenza fino a che prendono leggermente il bollore, chiudo immediatamente e avvolgo nel canovaccio.



Un grazie a Martolina per il prezioso consiglio del micronde.
Con le Dita nel barattolo partecipo alla raccolta di Martina.