

Marmellata di prugne rosse al rosmarino. Something Red: Rosso Susina!



Buongiorno ragazzi, avete ripreso tutti la solita routine in questo primo lunedì di settembre?

Dopo aver atteso a lungo le ferie, mi sto godendo gli ultimi due giorni a casa da mamma e stavolta, fra le tante cose che ho sempre in programma di fare quando torno qui "a bottega", ho beccato anche, con mio grande divertimento, la marmellata di sambuco.

In verità la mia produzione marmellatosa era già iniziata qualche settimana fa con le susine perchè se a Ferragosto il tempo promette solo freddo e pioggia e la voglia di uscire a far la papera non c'è, che si fa? Si approfitta del bottino di prugne del giorno prima per marmellatare, tanto più che col micro ci vuole più tempo a dirlo che a farlo.

E se una mattina il tuo capo, per ringraziarti del dolce che su commissione gli hai portato un paio di giorni di prima, arriva con una busta colma di rosse e polpose susine appena colte dal suo albero...che ci fai? Marmellata bis, of course ^__^

Ma siccome la provvista base è ormai sicura, una (in)sana follia comincia a scatenarsi e...se provassi ad aggiungere...no, meglio invece...e perchè non...ecco, trovato! Ci sono...**ROSMARINO!**

Rosmarino? Sì, rosmarino! Mi sono ricordata di una crostata alle prugne aromatizzata al rosmarino che avevo assaggiato da un'amica (a proposito, bisogna che mi decida a scucirle la ricetta!) e che mi aveva molto piacevolmente sorpresa, quindi per

proprietà transitiva ho pensato che anche una marmellata doveva avere il suo bel carattere. Delicatamente aromatica, è ottima sul pane fresco ma spalmata su una fetta di fragrante Pan di Spagna o di soffice ciambella, la colazione non ha niente da invidiare al classico cornetto del bar.

E se lo dice il lupo e Calimero conferma...



MARMELLATA di PRUGNE ROSSE al ROSMARINO

Print

Prep time

45 mins

Cook time

2 hours

Total time

2 hours 45 mins

Per 3-4 vasetti

Author: Federica

Recipe type: Marmellate

Serves: 3-4

Ingredienti

- 1 kg (peso al netto) di prugne rosse
- 320 gr di zucchero
- 1 limone non trattato
- 2 rametti di rosmarino fresco
- Versione tradizionale

Procedimento

1. Lavare e snocciolare le prugne, tagliarle a pezzetti e metterle a cuocere in una pentola capiente insieme ai rametti di rosmarino legati con un filo e al succo del limone.
2. Quando gran parte dell'acqua sarà ritirata, frullare con il minipimer (eliminare il rosmarino e riaggiungerlo in seguito) fino alla consistenza desiderata.
3. Aggiungere lo zucchero (a questo punto la consistenza tornerà più liquida ma è normale) e rimettere sul fuoco a bollire.
4. Continuare a cuocere, mescolando in continuazione per evitare che attacchi sul fondo, fino a raggiungere la consistenza "marmellatosa" (valida la prova piattino).
5. Invasare e chiudere immediatamente i vasetti.
6. Avvolgerli bollenti, mano mano sono pronti, in una tovaglia e lasciarli raffreddare completamente: faranno il vuoto da soli.

Note

* Per i miei gusti questa è la dose ottimale di zucchero. Non amo le marmellate eccessivamente dolci, ma quelle che conservano il buon sapore della frutta, compreso un leggero retrogusto aspro dato dal succo di limone. A piacere, regolare la quantità di zucchero in base alle proprie preferenze.

* Versione forno a microonde

Lavare e snocciolare le prugne, tagliarle a pezzi non troppo grandi, metterle in una pentola dai bordi alti, adatta alla cottura in micro e lasciarle cuocere alla massima potenza (per me 750W) circa 15 minuti, coperto.

Togliere la pentola dal forno, aggiungere lo zucchero, frullare con il frullatore ad immersione fino ad ottenere la consistenza voluta, aggiungere i rametti di rosmarino legati con un filo e rimettere in forno alla massima potenza. Lasciar cuocere per altri 10-12 minuti, mescolando di tanto in tanto, o fino a che la marmellata assume la consistenza giusta.

Riempire subito i vasetti, rimetterli in micro giusto il tempo perchè la marmellata riprenda il bollore e chiuderli immediatamente con la capsula. Avvolgerli in un telo e lasciarli coperti fino a che saranno perfettamente freddi. Nel giro di poco dovrebbero fare il vuoto.

* Versione forno tradizionale

Preparare le prugne come sopra, sistemarle in una teglia da forno capiente e infornare a 200°C per circa un'ora, finchè gran parte del liquido è ristretto. Frullare con il minipimer (avendo cura di togliere il rosmarino), unire lo zucchero, mescolare e rimettere in forno fino a che la marmellata non raggiunge la giusta consistenza, mescolando di tanto in tanto. Togliere la teglia dal forno, invasare e procedere come sopra.



E adesso non avete scuse di non sapere come si fa la marmellata. E ora per continuare sulla scia della dolcezza, vorrei invitarvi a partecipare numerosi al blog candy che la super mega dolcissima Imma ha realizzato in occasione del secondo blog compleanno di "Dolci a gogò". Imma è una persona adorabile, sempre disponibile, è un'esplosione di simpatia e un portento di bravura, basta dare un'occhiata al suo blog e alle sue fantastiche realizzazioni per rendersene conto. E allora correte subito ad iscrivervi al suo candy e al suo blog se non l'avete già fatto, così da non perdere neanche una delle sue delizie.



AUGURI IMMENSI tesoro mio, averti conosciuta (virtualmente) è stata per me una gioia impagabile e spero davvero con tutto il cuore che arriverà un giorno in cui potrò abbracciarti dal vero e incontrare la luce che traspare dai tuoi occhi e dal tuo sorriso nella foto. Un bacio grande.