

NONNA ADA IN CUCINA: conserviamo la frutta

Inviato da Marista Urru
venerdì 17 agosto 2007

Marmellata di mele

3kg di mele – 1kg e 200 gr di zucchero – limone

Sbucciate le mele, togliete i torsoli e tagliatele a fette, spruzzatele man mano con il limone.

Prendete una casseruola larga, evitate l' alluminio, mettete le mele. Versate lo zucchero ed a fuoco lento mescolando portate ad ebollizione, schiacciatela man mano col cucchio di legno, quando sono quasi ben dense, grattate buccia di limone non trattato. Invasate.

Marmellata di castagne

1kg e mezzo di castagne – 800 gr. Zucchero – corze di arancia e limone – rum- pizzico di sale

Fate bollire le castagne , pulitele con cura anche della pellicina interna , passatele, pesatele, dovrete aver ottenuto circa 1kg di passata, versatela in pentola acciaio , unite lo zucchero e 200 gr di acqua, fate bollire a fuoco basso, quando il composto ha raggiunto la giusta densità, grattate scorzette, girate, versate il rum, un bicchierino per ogni Kg di purea. Togliete dal fuoco versate nei vasi che avevate sterilizzati e tenuti caldi o scaldati.

Gelatina di more :

Dosi : 2 kg. di more, 1 kg di zucchero, il succo di 1 limone.

La nonna prendeva il succo delle more usando un panno fine e strizzando, noi usiamo la centrifuga.

Mettere succo, zucchero e succo di limone in pentola (anche antiaderente va bene), fate cuocere a fiamma molto bassa, schiumate spesso. E' pronta quando versandone una goccia su un piattino inclinato questa resta bene in forma , quasi rappresa, versate in vasetti sterilizzate, chiudete quando la gelatina è fredda. Facilissima e ottima .

Conserva di uvaspina e mele:

Dosi : 1 kg. di uvaspina, mezzo chilo di mele, succo di 1 limone, 1 chilo di zucchero

A dire il vero a me piace aggiungere scorza di limone grattugiata ed aroma di vaniglia. Mettete in pentola meglio se anti

aderente, uva spina e mele a pezzi e non sbucciate (ora escono quelle rosate di nuovo raccolto, hanno la buccia meno trattata), unite zucchero e limone. Fate cuocere la frutta per 10 minuti circa. Scolate , lo sciroppo che resta fatelo bolire a fuoco basso finchè non velerà il cucchiaino di legno.

Passate al setaccio la frutta, unite lo sciroppo, cuocete come per una marmellata, attenti a non esagerare, che lo zucchero non si caramelli. Versare in vasetti.

Crema di mirtili

Dosi : 6 etti di mirtili neri, 1etto e mezzo di zucchero, succo di limone, scorza di limone,.. un bicchiere di buon vino bianco, un bicchiere di acqua.

Mettete il tutto a cuocere a fiamma bassissima per circa 10 minuti, scolate i mirtili, passateli al setaccio mentre fate sobollire lentamente il liquiso finchè non velerà il cucchiaino di legno. Rimetteteci il passato di mirtili , riscaldare e servite caldo. Buona sul gelato, o accompagnata dal gelato.