

- 1 kg di fragole •
- 600 g di zucchero •
- 1 limone non trattato •
- 1 mela •
- 1 bicchierino di alchermes (facoltativo) •

2 barattoli da 250 g, 1 barattolo da 150 g e relativi tappi



Confettura di fragole

Le fragole sono un frutto povero di pectina, di conseguenza la confettura tenderà a rimanere piuttosto liquida. Prolungarne la cottura non è una buona soluzione perché le fragole sono molto delicate, cuocerle troppo a lungo significa alterarne la consistenza, il sapore e il colore. L'aggiunta di una mela, comprese le sue parti più ricche di pectina, integrerà questa mancanza e la preliminare macerazione della frutta nello zucchero, aiuterà ad accelerare l'addensamento della confettura. L'aggiunta del liquore è facoltativa, però conferisce un profumo particolare alla confettura oltre ad intensificarne il bel color rubino.

Lavare la fragole, privarle del picciolo e asciugarle tamponandole delicatamente. Tagliarle a pezzettini e raccoglierle in una pentola di acciaio dal fondo spesso, la stessa che servirà per la cottura. Aggiungere una striscia di buccia di limone, soltanto la parte esterna e, se piace, anche il succo di mezzo limone. Coprire le fragole con lo zucchero, mescolare delicatamente e lasciar riposare in un posto fresco per un minimo di 3 ore fino ad un massimo di 10.

Nel frattempo, lavare la mela e, senza togliere buccia, torsoli e semi, tagliarla a pezzi e metterla a bollire in un bicchiere scarso di acqua. Dopo circa 10 minuti di cottura, passare il composto attraverso un colino a maglia fitta, pressando bene con un cucchiaio o una spatola e tenere da parte la polpa ricavata.

Prima di iniziare la cottura delle fragole, avviare le procedure per la sterilizzazione dei barattoli come spiegato nel capitolo introduttivo.

Trasferire la pentola con le fragole sul fornello e iniziare la loro cottura a fuoco lento. Quando il composto avrà spiccato il bollore, con l'aiuto di una *schiumarola*, sollevare tutte le fragole, scolarle, raccoglierle in una ciotola e tenerle da parte. Continuare la cottura del liquido rimasto

nella pentola, unendo anche la polpa della mela e schiumando, di tanto in tanto, se necessario. Dopo circa un quarto d'ora o comunque quando questa parte liquida della confettura incomincerà ad addensarsi, aggiungere di nuovo le fragole e, a fuoco delicato, proseguire la cottura.

Questo procedimento fa sì che i pezzetti di fragola rimangono integri nella confettura, se la si preferisce invece cremosa e senza semi, passare le fragole nel passaverdura con il disco a fori piccoli prima di rimetterle nella pentola.

Dopo circa venti minuti di cottura, quando la confettura incomincia leggermente a scurire e a diventare sciropposa, rimanendo comunque piuttosto fluida, togliere la buccia di limone e aggiungere il liquore. Dopo qualche minuto, spegnere il fuoco quindi procedere all'invatura a caldo come spiegato nel capitolo introduttivo.

Chiudere bene i barattoli e tenerli rovesciati e coperti con un panno fino a che non saranno freddi e sottovuoto, poi etichettarli e riporli in un luogo fresco, asciutto e buio.

Ricordarsi di conservare i barattoli aperti in frigorifero e di consumare la confettura nel giro di pochi giorni.



- 1,800 kg di fragole •
- 600 g circa di zucchero •
- 1 limone non trattato •
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia •
- 1 bicchierino di fragolino •
- (vedi ricetta, facoltativo)

2 barattoli da 150 g e relativi tappi



Gelatina rosata

Lavare bene le fragole sotto l'acqua corrente e asciugarle tamponandole delicatamente.

Tagliarle a pezzi molto piccoli e raccoglierle nella pentola di acciaio che poi servirà per la cottura della gelatina. Ricoprirle con 200 g di zucchero prelevati dalla dose totale e aggiungere una striscia di buccia di limone, tagliata con il pelapatate in modo da prelevare solo la parte gialla. Coprire la pentola e lasciar macerare per almeno un paio di ore.

Nel frattempo avviare tutte le procedure per la sterilizzazione dei vasi da conserva come spiegato nel capitolo introduttivo.

Trasferire la pentola sul fornello e, a fuoco vivace, portare le fragole con il loro succo a bollire. Abbassare la fiamma e far sobbollire per 15-20 minuti fino a che la frutta non avrà rilasciato gran parte del suo liquido. Trasferire un po' alla volta il composto in un grosso colino dalla maglia rada e, schiacciando la polpa contro le sue pareti per mezzo di un cucchiaio o di una spatola, raccogliere in una ciotola il liquido che ne esce. Tenere, invece, da parte la polpa rimasta nel colino che servirà per una successiva preparazione. Filtrare nuovamente il liquido questa volta attraverso un colino a trama più fitta in modo da ottenere un succo molto limpido. Pesarlo, versarlo nella pentola e aggiungere lo zucchero in quantità pari alla metà del suo peso, (nel nostro caso sono stati ricavati 800 g di succo quindi sono stati aggiunti 400 g di zucchero).

Iniziare quindi la cottura a fuoco vivace. Lasciar bollire per circa un quarto d'ora, il tempo necessario a far diventare il suc-

co sciropposo e colloso senza farlo, però, restringere eccessivamente. Al momento dell'invasatura, la gelatina deve essere ancora piuttosto fluida perché continuerà a raddensarsi anche durante la fase di raffreddamento. Prima di spegnere il fuoco, aggiungere la vaniglia e un bicchierino di fragolino che intensifica il colore e il profumo della gelatina.

Una volta chiusi bene i barattoli, metterli rovesciati sopra ad una tavoletta e coprirli con un panno fino a completo raffreddamento. Dopo aver controllato che sia correttamente avvenuto il sottovuoto, etichettare i barattoli e riporli in un luogo fresco, buio e asciutto fino al consumo.

I barattoli, una volta aperti, vanno conservati in frigorifero e la gelatina va consumata nel giro di pochi giorni.

Questa gelatina profumatissima e molto dolce è utilizzabile in tanti modi diversi. È buonissima se mangiata insieme allo yogurt, alla ricotta o al mascarpone e si addice meravigliosamente ai biscotti di pasta frolla oltre ad essere un'ottima decorazione per gelati e semifreddi.

Con la polpa tenuta da parte, cotta ancora per una decina di minuti insieme ad una quantità di zucchero pari alla metà del suo peso, si otterrà una crema che può essere consumata al momento, utilizzata come farcia per i più svariati tipi di dolci oppure invasata a caldo come una normale confettura e conservata sottovuoto. Come per la gelatina anche questa crema può essere profumata con vaniglia e liquore.

