

Confettura di marmellata con metodo Ferber.

Secondo le direttive della Comunità Europea si definisce “marmellata” solo quella di agrumi. Sistemáticamente lo dimentico. Qui la golosissima confettura di fragole.

Ingredienti per circa 750 g di confettura:

- 1 Kg di fragole pulite
- 500 g di zucchero
- il succo di un limone

Con lo stesso metodo potremo preparare confetture con diversi tipi frutta, senza necessità di cuocere prima lo sciroppo e poi aggiungere la frutta.

La frutta, se non piace a pezzi, potrà essere passata con il minipimer negli ultimi minuti di cottura.

Procedimento.

Ho iniziato la mattina, ma va bene anche la sera. Laviamo le fragole. Secondo i consigli di mia sorella le ho lasciate un quarto d'ora in acqua con un poco di bicarbonato. Sciacquate con acqua corrente, scolate e messe su un canovaccio ad asciugare.

Una volta pulite, tagliamole in due o più parti a seconda della dimensione. Nella stessa ciotola, aggiungiamo lo zucchero e il succo del limone. Mescoliamo perbene, copriamo con un foglio di carta forno e lasciamo macerare per una decina di ore.

Trascorso il tempo necessario, versiamo il composto in una pentola e mettiamola sul fuoco; appena bolle spegniamo. Lasciamola raffreddare, poi copriamo con carta forno e lasciamo riposare per altre 10/12 ore. Io ho preferito rimetterla nella ciotola di vetro e non lasciarla nella pentola.

Dopodiché, filtriamo il succo raccogliendolo in una pentola, mentre terremo da parte le fragole.

Mettiamo lo sciroppo sul fuoco e portiamolo a bollore. Nel caso, schiumiamo. A 105° misurati con il termometro (facciamo attenzione a non misurare la temperatura tenendo la punta del termometro appoggiata al fondo della pentola ma solo nello sciroppo e successivamente nella confettura), oppure dopo più o meno cinque minuti dal bollore, uniamo le fragole allo sciroppo. Riportiamo a bollore e facciamo raggiungere di nuovo i 105° oppure, in alternativa, procediamo facendo scendere un poco di confettura su un piattino gelato, leggermente inclinato.

Se gelifica e non cola eccessivamente, la confettura è pronta. Versiamola nei barattoli sterilizzati (io li ho messi a 120° in forno già a temperatura per venti minuti, avendo cura di lasciarli scoperti e di sterilizzare comunque anche il tappo; in alternativa sterilizziamoli in acqua bollente per 20 minuti). Chiudiamo ermeticamente e capovolgiamoli subito.



www.antoniettapolcaro.it

Volendo stare più sicuri, potremo sterilizzarli ancora, passandoli, senza che si raffreddino, in forno a 120° per mezz'ora i vasetti da 250 g. i Tempi raddoppiano o in ogni caso aumentano in base alla quantità di confettura nel vasetto.

Alternativa alla sterilizzazione in forno, mettere i vasetti sempre in acqua bollente per gli stessi minuti.

Michela ci dice che possiamo ripetere l'operazione di portare le fragole, ma più in generale la frutta, al primo bollore anche più delle canoniche due volte previste dal metodo Ferber, rispettando sempre il riposo di una decina di ore. Questo ci consentirà di avere una consistenza più "croccante" della fragola.

La ricetta originale prevede per ogni Kg di fragole 900 g di zucchero.

Le ricette di marmellata e confettura seguono le linee guida dettate dal Ministero della salute riportate qui: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2176_allegato.pdf.