

Confettura di prugne e zenzero

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La confettura di prugne e zenzero è ottima da spalmare sul pane croccante o come farcitura per una calda crostata; la freschezza dello zenzero regala aroma e sapore alle prugne con cui si amalgama lasciando un retrogusto tra il piccante e il limonoso.

La confettura di prugne e zenzero si conserva ben chiusa nei barattoli sterilizzati anche un anno; è meglio aspettare un mese prima di aprirla dal momento del confezionamento così da lasciare il tempo sufficiente ai sapori di legare bene gli uni con gli altri.



Per la confettura

>> Limoni

succo di mezzo

>> Zenzero

radice fresca 30 gr

>> Prugne

nere denocciolate 1kg

>> Zucchero

semolato 1kg

Preparazione



Mondate e pulite le prugne, tagliatele a metà e prelevate il nocciolo interno (1); tagliate ulteriormente gli spicchi di prugne in dadolata grossolana (2) e ponete in una capiente casseruola; grattugiate la radice di zenzero (3) dopo aver tolto la corteccia e unitela alle prugne; aggiungete anche lo zucchero e ponete sul fuoco;



fate cuocere fino a che le prugne si sfaldino e diventino morbide (4).

Prelevate con un mestolo le prugne e il loro liquido (5) e passatele al passaverdura con la maglia fitta (6) in una ciotola di vetro;



versate il succo di limone (7) e rimettete nuovamente nella casseruola e sul fuoco a cuocere fino a che la confettura si addensi, circa 30 minuti;

Sterilizzate i vasetti e i tappi e quando la confettura velerà il cucchiaino, invasetatela ancora bollente, chiudete ermeticamente i vasetti e capovolgeteli per creare il sottovuoto o se siete più comodi ponete i vasetti sigillati in una pentola dai bordi alti, copriteli con acqua fredda fin sopra la superficie e fateli bollire almeno 1h; spegnete il fuoco e fateli freddare così come sono nella loro acqua.

Con le quantità indicate otterrete circa 1,5 kg di confettura di prugne.