

Confettura di albicocche

Confetture e marmellate in casa penso le preparino tutti; e credo proprio che tutti sappiano anche come prepararle!

Ma un'amica che trova molto buone le mie confetture, mi ha detto che dovevo *assolutamente* illustrare e descrivere come le faccio io (in pratica: come tutti gli altri)!

Ma non mi tiro indietro... e approfittando di un po' più di tempo, l'ultima volta che ho preparato la confettura di albicocche del Vallese ho cercato di fotografare in dettaglio (o quasi) tutti i passaggi.

Quindi, se vi fa piacere, seguitemi anche in questa preparazione; come sempre, cominciando per prima cosa dagli ingredienti!

Ingredienti:

albicocche pulite	kg	1
zucchero gelificante	g	900
vaniglia	presa	1
bicarbonato Solvay	CT	1

Attrezzi particolari:

guanti
imbuto
pentolone con acqua bollente
pinze da cucina

Preparazione:

Scartare senza pietà frutta svariata o con muffa o che comunque non convince.
Rischieremmo di rovinare tutta la marmellata

Lavare bene la frutta (io uso anche un CT di bicarbonato Solvay).

Sciacquarla e lasciarla sgocciolare in un colapasta per qualche minuto.

Cominciare a tagliare le albicocche a metà, eliminare il nocciolo e poi dividerle ancora due volte.

Pesare quanto resta e metterlo in un contenitore capace (io uso già la pentola d'acciaio in cui proseguirò il giorno dopo pure per la cottura). Mescolare la frutta con metà del suo peso di zucchero gelificante.

Aggiungere, se piace, una presa di vaniglia pura: dà un suo tocco tutto speciale.

Mescolare alcune volte per un paio d'ore (anche con le mani...), chiudere bene e lasciar riposare al fresco una notte (io chiudo prima con della pellicola per alimenti e poi fermo bene con il coperchio; avendo la cantina interrata e sempre fresca, poi, sposto lì la pentola!).

Il giorno seguente, quando la frutta si è ben ammorbidita e ha buttato fuori il suo succo è il momento di proseguire con la preparazione.

Mettere la pentola sul fuoco e portare lentamente a ebollizione mescolando ogni tanto con un mestolo.

Quando la frutta avrà cominciato a bollire proseguire la cottura per alcuni minuti perché possa terminare di ammorbidirsi. Quindi aggiungere il resto dello zucchero gelificante e, sempre mescolando, proseguire la cottura per altri cinque minuti.

Nota: per vedere se la confettura è arrivata al punto giusto di cottura versarne poche gocce su di un piattino freddo (preventivamente raffreddato in frigo) e aspettare un minuto, quindi capovolgere il piattino: se non cola e si è gelificata è pronta!

Ora è il momento di cominciare a riempire i vasetti, ben sterilizzati (vedi nota!), con la confettura.

Con l'aiuto di un mestolo non troppo grande e di un imbuto a becco largo versare la confettura fino a riempire il vasetto.

Chiudere subito col coperchio (aiutandosi con un paio di guanti di gomma per non scottarsi...) e appoggiare capovolto su di un canovaccio bagnato (i vasetti dovranno restare capovolti per una decina di minuti).

Fare attenzione a non urtare fra di loro i barattoli pieni finché non si saranno raffreddati!!!

Quando i barattoli saranno arrivati a temperatura ambiente potranno essere riposti in dispensa (e cominciare magari a utilizzarli!)

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Al posto dello zucchero gelificante si può usare dello zucchero normale e una bustina di acido citrico; se poi si ha intenzione di passare la confettura si può aggiungere una mela (o due) a pezzetti completa di buccia, torsolo e semi: è ricchissima di pectina.
- I vasetti per le conserve vanno lavati bene e poi sterilizzati, come i coperchi) per alcuni minuti in acqua bollente (per tirarli fuori dalla pentola usare delle pinze da cucina. Vanno poi appoggiati, capovolti, su di un canovaccio bagnato.
- Un altro metodo che uso a volte consiste nel riempire d'acqua a poco più di metà i vasetti e di passarli nel microonde a massima potenza per una decina di minuti.
- Nel caso si voglia essere precisi, i vasetti possono essere etichettati per indicarne il contenuto e la data della preparazione (o della conserva se ne abbiamo fatta). Io uso del nastro adesivo da imbianchino di carta e ci scrivo sopra con la biro: funziona perfettamente!