



Confettura di albicocche



PREPARAZIONE

1 ora circa
(più 1 ora
di riposo)



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
4-5 vasetti
da 200 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di albicocche
- 500 g di zucchero (semolato o di canna)
- 1 limone

PREPARAZIONE

1. Lava le albicocche, tagliale a metà e poi a pezzettoni, raccogli in una ciotola e ottieni un chilo di polpa.
2. Aggiungi lo zucchero, la scorza grattugiata e il succo del limone, mescola.
3. Lascia macerare per un'ora, poi frulla, tutto o in parte per lasciare i pezzettoni, con il minipimer oppure con il passaverdure.
4. Nel frattempo sterilizza i vasetti.
5. Versa in una pentola il composto per la confettura, porta sul fuoco e cuoci per 30 minuti circa da quando inizia a bollire, mescolando spesso.
6. Procedi con la prova piattino: fai colare una

Confettura di albicocche

punta di cucchiaino su un piatto pulito e freddo, inclinalo, se resta compatta e non cola è pronta.

7. Distribuisci la confettura ancora bollente nei vasetti sterilizzati fino a un centimetro dal bordo, chiudi con il tappo (che deve essere sempre nuovo) senza stringere troppo.
8. Fai la pastorizzazione per invasamento a caldo o la pastorizzazione con bollitura, entrambe vanno bene.
9. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese. La confettura, se correttamente conservata, dura circa un anno, una volta aperto il vasetto però conservalo (ben chiuso) in frigo per una settimana.
10. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

