



Marmellata di pompelmo rosa e rum



PREPARAZIONE
1 ora circa



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
4-5 vasetti
da 200 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di pompelmo rosa
- 500 g di zucchero (bianco o di canna)
- 50 ml di rum
- 1 limone

PREPARAZIONE

1. Pela al vivo i pompelmi, togliendo la scorza, la parte bianca e la pellicina.
2. Raccogli in una ciotola anche il succo dei frutti e ottieni un chilo di polpa di pompelmo rosa.
3. Aggiungi lo zucchero e il succo del limone. Mescola.
4. Lascia macerare per un'ora, poi frulla con il minipimer o con il passaverdure.
5. Nel frattempo sterilizza i vasetti.
6. Versa in una pentola, porta sul fuoco e cuoci la marmellata per 20 minuti da quando inizia a bollire, mescolando spesso.

Marmellata di pompelmo rosa e rum

7. Unisci ora il rum, mescola e lascia sul fuoco altri 10 minuti.
8. Procedi con la prova piattino: fai colare una punta di cucchiaino su un piatto pulito e freddo, inclinalo, se resta leggermente compatta e non cola è pronta, anche se questa marmellata sembrerà più liquida rispetto ad altre confetture, raffreddando rassoderà.
9. Distribuisci la marmellata ancora bollente nei vasetti sterilizzati fino a un centimetro dal bordo, chiudi con il tappo (che deve essere sempre nuovo) senza stringere troppo.
10. Fai la pastorizzazione per invasamento a caldo o la pastorizzazione con bollitura, entrambe vanno bene.
11. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese. La marmellata, se correttamente conservata, dura circa un anno, una volta aperto il vasetto però conservalo (ben chiuso) in frigo per una settimana.
12. 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!

