

Marmellata di prugne

Ecco una semplice ricetta, per una marmellata da gustare in famiglia riscoprendo gli antichi sapori della tradizione.

Ingredienti

- 1 kg di susine (Stanley e Regina Vittoria) mature e ben lavate
- 500 g di zucchero semolato
- il succo di mezzo limone

Procedimento

1. In una pentola capiente, mettete le susine a pezzetti e aggiungete il succo di limone.
2. Cuocete le susine a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, finché non si sono ammorbidite.
3. Una volta che le susine sono morbide, aggiungete lo zucchero e mescolate bene.
4. Continuate a cuocere la marmellata a fuoco medio-alto, mescolando di tanto in tanto, finché non diventa densa e trasparente. La cottura potrebbe richiedere fino a 1 ora e mezza.
5. Fate la prova del piattino per verificare se la marmellata è pronta: mettete una piccola quantità di marmellata su un piattino e inclinatelo. Se la marmellata scivola lentamente, è pronta.
6. Togliete la marmellata dal fuoco e lasciatela raffreddare per un paio di minuti.
7. Versate la marmellata ancora calda in vasetti sterilizzati e chiudeteli ermeticamente.
8. Conservate la marmellata in un luogo fresco e asciutto.

Con questa ricetta farete una marmellata di susine dolce e delicata, per ottenere un sapore più acido potete diminuire la quantità di zucchero o aumentare quella di limone. Per un sapore più intenso, invece, aggiungete spezie come la cannella o la vaniglia.

Alcune informazioni utili: come sterilizzare i vasetti

Ci sono diversi modi per sterilizzare i vasetti prima di utilizzarli per la marmellata.

1. *Sterilizzazione in lavastoviglie: mettete i vasetti puliti e asciutti nella lavastoviglie e fatela andare a ciclo completo con acqua calda.*
2. *Sterilizzazione in forno: mettete i vasetti puliti e asciutti su una teglia e metteteli nel forno a 150 gradi per almeno 15 minuti.*
3. *Sterilizzazione a bollitura: mettete i vasetti puliti e asciutti in una pentola capiente e copriteli completamente con acqua. Portate l'acqua a ebollizione e lasciate bollire per almeno 10 minuti.*
4. *Sterilizzazione con una pentola a pressione: mettete i vasetti puliti e asciutti in una pentola a pressione e copriteli completamente con acqua. Chiudete il coperchio e portate a pressione per almeno 10 minuti.*

Quando i vasetti sono pronti, tirateli fuori dalla pentola o dal forno con un paio di pinze da cucina pulite, lasciateli asciugare in modo naturale e riempiteli subito con la marmellata calda. In questo modo, si eviterà la formazione di condensa all'interno del vasetto e si garantirà una migliore conservazione della marmellata.