

Marmellata di anguria: le confetture con la frutta di stagione



di Rina Zamarra - 27/07/2018 14:30

Invitante, dolce, profumata e colorata: è la marmellata di anguria, la regina delle confetture estive. Prova la variante con la polpa oppure quella con la buccia.



Getty Images

La **marmellata di anguria** è la confettura estiva che più estiva non si può. In realtà, ne esistono due versioni. Una con la **polpa rosso scarlatto** e una con la buccia. La nostra ricetta è quella classica con la polpa. Certo, potresti preparare entrambe le varianti per non sprecare neanche un grammo del tuo cocomero. Ti basta, infatti, eliminare dalla buccia la parte esterna più verde e tagliare a dadini la parte bianca.

Dopodiché, la metti a cuocere insieme a una **stecca di cannella** e un quantitativo di zucchero pari a 400 gr per ogni chilogrammo di buccia. La cottura deve avvenire a fiamma bassa per circa 2 ore. Il risultato è una confettura dal colore giallognolo e dal sapore vanigliato.

La marmellata di anguria con la polpa, invece, risulta dolce al punto giusto **anche senza aggiunta di zucchero**. La nostra ricetta prevede zucchero e succo di limone, ma volendo potresti utilizzare solo i cubetti di frutta e sostituire il succo di limone con un bicchierino di brandy. Se preferisci il

limone al brandy, frulla una mela e mescolala al succo dell'agrume in modo da renderlo più dolce. In questo modo, eviti comunque di utilizzare lo zucchero e ti sentirai meno in colpa in caso di dieta. Compra la più bella anguria in mostra dal tuo fruttivendolo e prepara la nostra marmellata.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Preparazioni di base

Cottura

150 minuti

Dosi

6/8 vasetti in vetro

Metodo di cottura

In tegame

Preparazione

40 minuti

Tempo totale

190 minuti

Ingredienti

Anguria

1,5 kg

Zucchero

225 gr

Limone

1

Preparazione

1. Taglia la polpa dell'anguria a cubetti e elimina tutti i semi con un coltellino. Trasferisci l'anguria in una ciotola capiente e aggiungi lo zucchero.
2. Chiudi la ciotola con la pellicola alimentare e mettila a riposare in frigorifero per almeno un giorno.
3. Trasferisci i dadini in una pentola, versa il succo di limone e fai cuocere a fuoco basso per circa due ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
4. Durante la cottura tenderà a formarsi una leggera schiuma sulla superficie dell'anguria, eliminala via via con una schiumaiola.
5. Per capire quando la marmellata di anguria è pronta, metti un piattino a raffreddare in freezer per una quindicina di minuti. Dopodiché, versa nel piattino qualche goccia di marmellata. Se le gocce non colano lungo il fondo del piatto, la cottura è al punto giusto.
6. Spegni il fornello e riempi i barattoli in vetro, sterilizzati in acqua bollente per 30 minuti. Chiudili ermeticamente e capovolgili per formare il sottovuoto.
7. Lascia raffreddare i barattoli e riponi la tua marmellata di anguria in un ripostiglio fresco e asciutto.

Vota la ricetta

