

Marmellata di limoni, mele e scorzette di arancia!

Cosa fare con 10 limoni, dopo avere messo le scorze in infusione per fare [il limoncello](#)??

Beh, io ho optato per questa marmellatina mista! Devo dire che mi è piaciuta molto :-), dopo quella di [mirtilli](#) è quella che mi ha dato più soddisfazione dall'utilizzo dell'agar agar.

E' chiaro che l'aggiunta di un'addensante (naturale in questo caso) rende la frutta più gelatinosa, ma per certe marmellate, la cui consistenza sarebbe molto liquida, a meno di ore e ore di cottura, ho capito che è l'ideale!!!

Molti di voi forse c'erano già arrivati, ma ostinata a non voler usare la pectina del supermercato, non mi arrendevo all'idea che la marmellata si facesse senza aggiunta di additivi pur rendendomi conto che non tutti i frutti sono uguali e che pertanto vanno trattati in maniera diversa.

Eh va beh, ve lo avevo detto che ultimamente vado a rilento :-)

Altra cosa è stata invece l'idea di mettere le scorze di arance e la mela. Quest'ultima, si sa, si sposa bene con gli agrumi (me lo ha confermato ultimamente anche la marmellata della mamma di Patrizia, me ne sono finita quasi un barattolo nel breve soggiorno terracinese :-), le scorze di arance mi sono venute in soccorso non avendo più quelle di limone ;-). Visto che a me piacciono molto ho adottato questa variante molto chiccosa!

Altra cosa degna di nota è stata la presentazione del libro, domenica scorsa al Café de la Paix, dove c'è stata un grande affluenza nonostante la brutta giornata di pioggia!!

Grazie a tutti per la partecipazione (a 360°) ed eccovi [il resoconto](#) :P

MARMELLATA DI LIMONI, MELE E SCORZETTE D'ARANCIA

 **Per circa 1500 ml di marmellata.**

10 limoni senza scorza (leggi sopra), circa 800-900 g al netto degli scarti

2 mele golden, circa 400 g al netto degli scarti

le scorze di 2 arance non trattate

850 g di zucchero semolato

4-5 g di agar agar

Pelare i limoni, togliere la parte bianca e laddove viene via facilmente la pellicola bianca che racchiude gli spicchi e mettere in una pentola capiente. Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele e aggiungere ai limoni. Lavare bene le arance con una spugnetta, asciugarle e pelarle con il pelapatate, dopodiché tagliare le scorzette in senso orizzontale della lunghezza che preferite e aggiungere anch'esse ai limoni. Aggiungere infine lo zucchero e portare ad ebollizione. Cuocere per 20 minuti circa, fino a che le mele diventino trasparenti, quindi sciogliere l'agar agar in una tazzina da caffè di acqua e aggiungere al composto in ebollizione e cuocere per altri 10 minuti. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere

dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

Lemon, apple & orange zest jam



—● For about 1500 ml of jam.

10 lemons without skin (I used them to make [the limoncello](#):-), about 800-900 g, net of valuation

2 apples golden, about 400 g, net of valuation

zest of 2 organic oranges

850 g caster sugar

4-5 g of agar agar

Peel lemons, remove the white part and, where the white film comes off easily, that contains the cloves than place in a large pot. Peel and slice apples and add to lemon. Wash the oranges with a

sponge, dry and peel with a potato peeler, peel then cut horizontally the length you want and also add to lemons. Finally, add sugar and bring to a boil. Cook for about 20 minutes, until the apples become transparent, then dissolve the agar agar in a coffee cup of water and add the mixture to lemon compound and cook for another 10 minutes. Put the hot jam into sterilized glass jars, stopper with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

For the sterilization of jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100 ° for 10 minutes.

Torta al grano saraceno con marmellata di more

Anche questo inizio settimana è connotato da un bel dolce!

Devo ammettere che dopo la lunga pausa estiva mi è tornata la voglia di impastare, infornare e vedere le nuvolette di farina che si depositano immancabilmente sul ripiano della cucina, ah che bello :-)

Traggo ispirazione per questo dolce dal già citato libro **Una montagna di sapori** di Anneliese Kompatscher e Tobias Schmalzl e da un barattolo di marmellata che dovevo assolutamente consumare.

Spero che abbiate gradito il pensiero, ma non vi preoccupate che adesso comincio anche con la vena salata e tutto il "resto appresso"!

TORTA AL GRANO SARACENO CON MARMELLATA DI MORE

 **Per una teglia da 22 cm di diametro.**

125 g di farina "00"

100 g di farina di grano saraceno

100 g di noci macinate

100 g di nocciole macinate

4 uova

125 g di burro

150 g di zucchero

15 g di lievito per dolci

200 ml di succo di mela

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

350 g di marmellata di more

zucchero a velo per la finitura

Amalgamare lo zucchero al burro ammorbidito a temperatura ambiente fino a che il composto non diventi una crema. Aggiungere i tuorli e continuare a sbattere dopodiché aggiungere il succo di mela e la vaniglia. A parte sbattere gli albumi a neve. Miscelare le farine con il lievito e con le noci e le nocciole tritate finemente, aggiungere al composto di uova e zucchero mescolando con una spatola e infine aggiungere agli albumi montati a neve e amalgamare il tutto mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in una teglia bene imburrata e infornare a forno statico e preriscaldato a 180°C per 40-50 minuti o fino a che non risulti asciutta (fare la prova con lo stecchino). Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia, capovolgere il dolce su un piatto da portata, tagliare a metà, farcire con la marmellata di more, chiudere con il secondo disco e spolverare con lo zucchero a velo prima di servire.

Buckwheat cake with blackberries jam



☛ For 22 cm diameter baking tin.

125 g of flour "00"
100 g of buckwheat flour
100 g of ground walnuts
100 g of ground hazelnuts
4 eggs
125 g of butter
150 g of sugar
15 g of baking powder
200 ml of apple juice
1/2 teaspoon of vanilla extract powder
350 g of blackberries jam
icing sugar for finishing

Mix sugar with butter softened at room temperature until the mixture becomes creamy. Add the egg yolks and continue beating then add the applesauce and vanilla. Apart from beat the egg whites until stiff. Mix flour with baking powder and walnuts and hazelnuts ground, add to the egg and sugar, stirring with a spatula and then add the egg whites and mix well, stirring with a movement from the bottom up. Pour the mixture into a well greased baking tin and bake in preheated oven at 180° C for 40-50 minutes or until it is dry (do the test with a

hazelnuts ground, add to the egg and sugar, stirring with a spatula and then add the egg whites and mix well, stirring with a movement from the bottom up. Pour the mixture into a well greased baking tin and bake in preheated oven at 180° C for 40-50 minutes or until it is dry (do the test with a

toothpick). Remove from the oven and let cool on a grig, invert the cake on a serving plate, cut in half, stuff with blackberries jam, cover with the second disc and sprinkle with icing sugar before serving.

Marmellata di prugne, di fichi e di mirtili

Alla fine dell'estate molti cercano di racchiudere in barattoli e bottigliette sterilizzati odori e sapori della appena trascorsa estate per poterne poi godere nel grigio e freddo inverno :-(

Beh, io più che spinta da questi nobili motivi, mi ritrovo a fare la marmellata in extremis, quando non so più come utilizzare la frutta :-) Nel caso di prugne e fichi poi, sono stata quasi costretta visto che me li hanno regalati e che non posso mangiarne grosse quantità per motivi che non sto qui a specificare!!!

I mirtili hanno avuto invece un'altra storia, li ho comprati al SANA, quelli originali del Trentino, quando li ho visti non ho potuto fare a meno di comprarli!!

Per quanto riguarda le ricette devo dire che di solito sono della teoria -zucchero +cottura, le cui quantità e tempi variano a seconda della tipologia, del grado di maturazione della frutta, ecc.

Così infatti è stato per quella di prugne, quella di fichi invece, l'ho cotta molto meno perchè mi si è rappresa subito vista l'alta concentrazione di zucchero di questi frutti, ma per quella di mirtili ho voluto seguire la teoria largamente condivisa oggi del "cuocio poco mettendo un'addensante".

Si ma quale, visto che a pelle la pectina non mi è mai piaciuta? Mi è venuto in soccorso l'articolo di izn del [Pasto Nudo](#) sulla marmellata di more in cui spiega che usa l'agar agar (è un'addensante naturale che deriva delle alghe marine) al posto della pectina. E pensare che ce l'avevo in dispensa, ma non ci avrei mai pensato se non l'avessi letto. Geniale!

Non saprei dare un punteggio perchè mi sono piaciute tutte e tre, ma posso dire che quella di fichi con l'aggiunta della sola scorza di limone ha un gusto unico (da provare), quella di mirtili mi ha sorpreso per il fatto di aver utilizzato per la prima volta il trucchetto, che alla fine ha dato come risultato più una gelatina che una marmellata in senso classico. Ed in ultimo quella di prugne buona, ma classica, mi ha ricordato quella che si faceva a casa mia.

Bene, spero di avervi dato abbastanza spunti per il week end :-)



MARMELLATA DI PRUGNE

per ogni kg di prugne (al netto della buccia e del nocciolo):

400 gr di zucchero

il succo di 1 limone

Lavare e sbucciare le prugne (io ho usato la qualità "scosciamonache" che si trovano in Umbria e in Toscana), tagliarle a metà e togliere il nocciolo. Mettere le prugne in una pentola capiente e dal

fondo alto, aggiungere lo zucchero, il succo di limone, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per un paio d'ore mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

MARMELLATA DI FICHI

per ogni kg di fichi bianchi (al netto della buccia):

300 gr di zucchero

la scorza grattugiata di 1 limone

Sbucciare i fichi, tagliarli a metà e metterli in una pentola capiente e dal fondo alto, aggiungere lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per una mezzora mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

MARMELLATA DI MIRTILLI

per ogni kg di mirtilli:

400 gr di zucchero

il succo di 1 limone

4 g di agar agar

Lavare i mirtilli e metterli in una pentola capiente e dal fondo alto, aggiungere lo zucchero, il succo di limone, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per 15 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Sciogliere l'agar agar in una tazzina di acqua e poi aggiungere al composto di frutta, far cuocere per altri 5 minuti e spegnere il fuoco. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

Plums, figs & blueberries Jam



—● PLUMS JAM

per 1 kg of plums (excluding the skin and core):

400 g of sugar

juice of 1 lemon

Wash and peel the plums (I used the “scosciamonache plums” found in Umbria and Tuscany), cut in half and remove the core. Place plums in a large pot and from the bottom up, add sugar, lemon juice, bring to boil and cook over high heat for a couple of hours, stirring occasionally with a wooden spoon. Put the hot jam into sterilized glass jars, capped with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

To sterilize glass jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100° C for 10 minutes.

—● FIGS JAM

per 1 kg of white figs (without skin):

300 g of sugar
grated zest of 1 lemon

Peel the figs, cut in half and put them in a large pot and from the bottom up, add sugar, lemon zest, bring to boil and cook over high heat for half an hour, stirring occasionally with a wooden spoon. Put the hot jam into sterilized glass jars, capped with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

To sterilize glass jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100° C for 10 minutes.

BLUEBERRIES JAM

for 1 kg of blueberries:

400 g of sugar

juice of 1 lemon

4 g of agar agar

Wash blueberries and place them in a large pot and from the bottom up, add sugar, lemon juice, bring to boil and cook over high heat for 15 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon. Dissolve the agar agar in a little cup of water and then add to fruit mixture, cook for another 5 minutes and put out the fire. Put the hot jam into sterilized glass jars, capped with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

To sterilize glass jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100° C for 10 minutes.

Marmellata di zucca

Sebbene mi piaccia provare sempre cose nuove, ogni anno immancabilmente faccio la marmellata di zucca. La zucca sta molto bene insieme alla vaniglia, si sa, ma il tocco che rende particolare questa marmellata è il cognac che, secondo me, non può essere sostituito da nessun altro liquore giusto per mettercene uno, cioè si potrebbe anche fare, ma non è la stessa cosa. Questa ricetta per me è un caposaldo e difficilmente ne cambierei un ingrediente, e poi, se avete a casa una zucca di 12 kg e non sapete come utilizzarla :-), vi consiglio di provarla!!

Eh si, la faccio regolarmente anche perché qualche anno fa ebbi la brillante idea di portare a mio suocero dei semi di zucca che all'epoca non piantava perchè a casa loro era un frutto poco contemplato. Da quella volta, da novembre a gennaio, a casa nostra c'è sempre più di una zucca che attende la trasformazione e non si tratta affatto di diventare la Carrozza di Cenerentola :-)

MARMELLATA DI ZUCCA



Per circa 900 ml di marmellata.

per ogni kg di zucca (al netto della buccia e dei semi):

700 gr di zucchero

il succo di 1 limone

1 bacca di vaniglia

3 cucchiaini di Cognac (fondamentale)

Tagliare a pezzettoni la zucca avendo cura di togliere la buccia e tutti i semi. Mettere in una pentola capiente, aggiungere lo zucchero, il succo di limone, la bacca di vaniglia incisa portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per un paio d'ore. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Verso fine cottura prelevare la bacca di vaniglia e raschiare con la punta del coltello il suo interno in modo da prelevare tutti i semini che sono da aggiungere alla marmellata insieme ai 3 cucchiaini di cognac. Lasciare cuocere ancora per qualche minuto. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

Pumpkin jam



🍴 For about 900 ml of jam.

for each kg of pumpkin (excluding peel and seeds):

700 g of sugar

juice of 1 lemon

1 vanilla bean

3 tablespoons of Cognac (fundamental)

Cut the pumpkin into large pieces, taking care to remove all the peel and seeds. Put into a large pot, add sugar, lemon juice and the vanilla bean engraved. Bring to boil and cook on a high flame for two hours stirring occasionally with a wooden spoon. Towards the end of cooking remove the vanilla bean and scrape with the tip of the knife in its interior so as to take all seeds that are to be added to jam along with 3 tablespoons of Cognac. Cook for another few minutes.

Put the hot jam into sterilized glass jars, stopper with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

For the sterilization of jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100 ° for 10 minutes.

[Crema di marroni](#)

Eccomi tornata da una capatina in Campania, e con sorpresa vedo che il mio filoncino di [pane bianco](#) ha fatto furore :)

Allora, per accompagnare una buona fetta di pane, vi propongo la crema di marroni, che con sorpresa ho scoperto e fatto per la prima volta quest'anno e che è stata una vera e propria rivelazione, fatica a parte!!

CREMA DI MARRONI

 Per circa 1,6 kg.

1 kg di marroni lessi

500 gr di zucchero bianco

50 gr di zucchero di canna muscovado

1/2 bacca di vaniglia

Mettere a lessare i marroni con abbondante acqua fino a quando diventano teneri (occorreranno circa 3 ore). Con un coltello togliere la buccia sia esterna che interna dei marroni ancora caldi. Passarli allo sciacquatate e metterli in una pentola. Aggiungere lo zucchero, la bacca di vaniglia incisa nel mezzo e 1 bicchiere e mezzo d'acqua. Fare cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti, mescolando quasi continuamente per evitare che si attacchi. Mettere la crema di marroni ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

Chestnuts puree



— For about 1,6 kg.

1 kg of boiled chestnuts
500 gr of white sugar
50 gr of cane sugar (muscovado)
1/2 vanilla bean

Boil the chestnuts with plenty of water until they become soft (it will take about 3 hours). With a knife, remove the skin of both external and internal chestnuts still warm. Mash the chestnuts with the potato masher and put them in a pot. Add sugar, vanilla bean cut into the half and one and half glass of water. Cook over low heat for about 40 minutes, stirring almost constantly to prevent sticking. Put the chestnut puree, still warm, into sterilized glass jars, stopper with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

For the sterilization of jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100 ° for 10 minutes.

Marmellata di Anguria



Storia di un'anguria di fine estate

che fu comprata per essere mangiata e finì per diventare marmellata!

Proprio così, non so perché, ma a casa nostra le angurie non hanno una vita felice. Ci piacciono molto, ma sarà che preferiamo mangiarle a metà pomeriggio piuttosto che dopo pranzo, e che non sempre siamo a casa a quell'ora, per cui, alla fine, gira che ti rigira, rimangono sempre lì. E' per questo che le compro poco, ma questa volta mi ero detta "dai che è caldo, vedrai come andrà via l'anguria".

Macché... e così mi è venuto in mente che in vacanza avevo letto su un libro di conserve della mitica **Suor Germana** (ve la ricordate?) una ricetta di marmellata di angurie. Non pensavo neanche si facesse e non è che l'idea mi entusiasmasse poi così tanto. So che a Ferrara, per esempio, la fanno con sole bucce di anguria, ma non l'ho mai assaggiata. Fatto sta che ieri sera aprendo il frigo per prendere dell'acqua l'ho vista lì sofferente, "nooo, mo basta" ho pensato "adesso ti sistemo io".

Ho fatto, in quattro e quattrotto, la marmellata che con mia grande sorpresa ho scoperto essere velocissima, avere una buona consistenza ed essere **buonissima**. Eccovi la ricetta, mia ovviamente ;-)

✘ Per circa 600 ml di marmellata

Ingredienti

2,200 kg di anguria (al netto di buccia e semi)

550 gr di zucchero di canna

il succo di 1 limone

1/2 cucchiaino di cannella in polvere

3 cucchiaini di limoncello (facoltativo)

Tagliare a pezzettoni l'anguria avendo cura di togliere la buccia e tutti i semi. Mettere in una

pentola capiente, aggiungere lo zucchero e il succo di limone, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco vivo per un ora e un quarto, massimo 1 ora e mezza. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Verso fine cottura aggiungere la cannella e il limoncello e lasciare cuocere ancora per qualche minuto. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.

[Scarica il PDF della ricetta](#)



Watermelon jam



 For about 600 ml of jam

Ingredients

2.200 kg of watermelon (excluding peel and seeds)

550 g of sugar cane

juice of 1 lemon

1/2 teaspoon ground cinnamon

3 tablespoons limoncello (optional)

Cut the watermelon into large pieces, taking care to remove all the peel and seeds. Put into a large pot, add sugar and lemon juice, bring to boil and cook on a high flame for an hour and a quarter, up 1 ½ hours. Stir occasionally with a wooden spoon. Towards the end of cooking add the cinnamon and limoncello and cook for another few minutes. Put the hot jam into sterilized glass jars, stopper with new caps where possible, invert the jars for ten minutes so as to create the vacuum and allow to cool.

For the sterilization of jars just boil in a pot for about twenty minutes, remove from the pan with the help of kitchen forceps and passing them in ventilated and preheated oven at 100 ° for 10 minutes.

[Download the PDF recipe](#)
