

Marmellata di albicocche



✂ Per circa 900 ml di marmellata

Ingredienti

1 kg di albicocche mature (al netto di buccia e nocciolo)
550gr di zucchero di canna
il succo di 1 limone
1 cucchiaino di zenzero fresco tritato
2 cucchiari di whisky

Procedimento

Lavare e asciugare le albicocche, toglierne la buccia e il nocciolo. Mettere le albicocche tagliate grossolanamente in una pentola capiente, aggiungere lo zucchero e il succo di limone e lasciare macerare in frigorifero per 12 ore. Mettere la pentola sul fuoco e portare ad ebollizione a fuoco vivo, poi ridurre la fiamma a minimo e lasciare cuocere mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Fare cuocere per 1 ora e mezza circa, ovviamente la cottura dipende molto dall'acquosità della frutta, dai gusti... ecc, comunque è sempre valida la prova piattino, per cui ricordarsi innanzitutto di metterlo in freezer, quando credete sia pronta la marmellata versatene un cucchiaino sul piattino ghiacciato, se scivola lentamente è pronta. Verso fine cottura aggiungere lo zenzero e il whisky 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°.