

Marmellata di zucca



✂ Per circa 900 ml di marmellata

Ingredienti

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)

Procedimento

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 cucchiaino 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.