

LE CONSERVE

Inserto Speciale	4
<i>LA NATURA SOTTOVETRO: LA CONSERVAZIONE</i>	4
Le Conserve Di Frutta Classiche	5
<i>MARMELLATE E GELATINE DI CASA</i>	5
Confettura ai frutti di bosco	5
Confettura di fragole e fragoline di bosco	5
Confettura di albicocche	6
Confettura di castagne (crema di marroni)	6
Confettura di duroni al Kirsch (ciliegie di Vignola)	7
Confettura di mele cotogne	7
Confettura di ciliegie e prugne	7
Gelatina di albicocche	8
Confettura di kiwi	9
Sapore o Savor	9
<i>MARMELLATE E CONFETTURE AGRUMATE</i>	10
Marmellata di arance ai semi di anice	10
Confettura di kumquat (mandarini cinesi)	10
Marmellata di arance e scorzette	11
Confettura di pere e arance	11
Marmellata di cedro	12
Marmellata di arance rosse al peperoncino	12
Marmellata di mandarini	13
Marmellata di arance	13
Marmellata di pompelmo rosa	14
Marmellata di limoni e viole	14
Conserve Di Frutta Speciali	15
Confettura di uva ai fiori di timo	15
Confettura di frutta mista al vino rosso	16
Confettura di fragole e arance	16
Composta di carote e nocciole	17
Confettura di fichi e mandorle	17
Confettura di fragole all'aroma di rabarbaro	18

Composta di pere, limoni e pistilli di zafferano	18
Confettura di mele e cacao	18
Confettura di fichi al profumo di alloro	19
Confettura di meloni e lamponi	19
Confettura di pere e scorzette di limone	20
Confettura di pesche e mandorle	20
Confettura di mele e petali di rose	21
Composta di frutta e zucca	21
Inserto Speciale	22
<i>LA FRUTTA SCIROPATA</i>	22
Castagne sciropate	22
Pesche sciropate	22
Ciliegie al vino rosso	23
Fichi sciropati	23
Conserve Dolci E Salate Per Carni E Formaggi	24
Gelatina di melagrana	24
Confettura di melanzane e arance	24
Chutney di mango e peperoncino	25
Chutney di pomodori e zucca	25
Chutney di pomodori rossi	26
Pesche gialle speziate all'aceto	26
Composta di cipolle rosse	27
Mostarda di mele e pere (Mantovana)	27
Crema di peperoncini dolci e piccanti	28
Inserto Speciale	29
<i>ACETI E OLII AROMATIZZATI</i>	29
Aceto aromatico ai mirtilli	29
Aceto rosso ai lamponi	29
Olio agli aromi mediterranei	30
Olio extravergine aromatizzato all'arancia e coriandolo	30
Olio al peperoncino	30
Verdure Sottovetro	31
Verdure miste all'agro	31
Verdure miste sott'olio	31

Carciofini sott'olio	32
Giardiniera sott'aceto	32
Peperoncini rossi piccanti farciti sott'olio	33
Cavolfiore in agrodolce	34
Conserva di melanzane	34
Conserva di pomodori ciliegino al naturale	35
Salsa piccante di pomodoro	35
Pomodori secchi sott'olio	36
Sugo di pomodoro con olive	36
Sedanini marinati	37
Spiedini di melanzane e zucchine all'aceto di vino	37
Zucchine all'acciuga sott'olio	38

Inserto speciale sulla conservazione

LA NATURA SOTTOVETRO: LA CONSERVAZIONE

COME PASTORIZZARE

I vasetti, prima di essere riposti nella dispensa, vanno trattati con il calore, per eliminare gli eventuali microrganismi presenti.

L'operazione può essere effettuata con una pentola in commercio appositamente costruita con particolari accorgimenti o più semplicemente con una comune pentola di grandi dimensioni. In questo caso, occorre avvolgere i vasi con canovacci puliti, per evitare che toccandosi fra loro durante l'ebollizione si rompano; per maggiore sicurezza si può collocare sul fondo della pentola una giglia per tenere i vasi sollevati dal fondo.

I vasi vanno posti nella pentola con i coperchi rivolti verso l'alto.

L'acqua fredda deve ricoprire interamente i vasi e superare di 5 cm l'ultimo strato di vasi.

I tempi di bollitura dipendono dalla grandezza dei vasetti utilizzati, dalla varietà di frutta o verdura e dalla preparazione.

Occorre quindi, rispettare i tempi indicati dalla singola ricetta (di solito 20/30 minuti) e conteggiare i minuti dal momento in cui l'acqua comincia vistosamente a bollire.

Terminato il trattamento termico occorre lasciare raffreddare i vasi nella stessa acqua di bollitura.

Quando l'acqua è fredda, togliere dalla pentola i barattoli con un forchettone o una pinza e metterli rovesciati su uno strofinaccio da cucina pulito.

Dopo qualche minuto voltarli nuovamente con l'apertura verso l'alto.

COME CONSERVARE

Dopo il raffreddamento controllare che il centro del coperchio si sia abbassato, se appare piatto o curvato verso l'alto occorre ripetere l'operazione di pastorizzazione con una nuova capsula.

I vasetti con il coperchio abbassato possono essere asciugati ed etichettati.

La conservazione, che non dovrebbe durare più di un anno, va effettuata in luogo fresco, pulito, asciutto e al riparo dalla luce.

Una volta aperto il vaso, il contenuto deve essere consumato in tempi brevi e conservato in frigorifero.

Prima di consumare la marmellata

Prima di aprire una conserva verificare sempre la tenuta e la concavità del coperchio.

E' necessario buttare qualsiasi vasetto che presenti il coperchio bombato e, ancora, gettare barattolo e contenuto se all'apertura si presentano verdure molli o viscide, bolle d'aria, odori insoliti, tracce di muffe: in presenza di queste condizioni i prodotti non devono neppure essere assaggiati, poiché anche una piccola quantità può essere pericolosa per la salute.

LE CONSERVE DI FRUTTA CLASSICHE

MARMELLATE E GELATINE DI CASA

Confettura ai frutti di bosco




Ingredienti

400 g di lamponi
400 g di ribes rossi
400 g di mirtilli rossi
1 limone, il succo
300 g di zucchero

come conservarla

Invasare e pastorizzare
30 minuti

Esecuzione

- Lavare delicatamente la frutta, togliere i calici verdi e sganare i ribes.
- Versare poi la frutta nel  con il succo di limone, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **20 min. 100°/  / vel. 1.** La frutta deve risultare tenera.
- Passare il composto al setaccio per eliminare i semi, caratteristici di questo tipo di frutta.
- Rimettere nel  la passata e aggiungere lo zucchero, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **45 min. 100° vel. 1-2.**
- A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a **temp. Varoma.**

Confettura ai fragole e fragoline di bosco




Ingredienti

600 g di fragole mature
300 g di fragoline di bosco
1 limone, il succo
350 g di zucchero di canna
1 rametto di menta


come conservarla

Invasare e pastorizzare
30 minuti





Esecuzione

- Lavare bene le fragole e le fragoline, eliminare il calice verde e tagliare a metà i fragoloni, lasciando intere le fragoline.
- Versare nel  le fragole preparate, il succo di limone e lo zucchero, chiudere con il coperchio appoggiando sopra il cestello, cuocere: **30 min. 100°/  / vel.1.**
- Unire le foglioline di menta, continuare la cottura: **20 min. temp. Varoma/  / vel. 1.**
- A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a **temp. Varoma.**





Confettura di albicocche

<p>Ingredienti 1000 g di albicocche mature (biologiche) 1 limone 500 g di zucchero</p> <p>come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche.• Metterle nel  la scorza a pezzetti, il succo di limone e lo zucchero, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: 40 min. 100° vel. 1.• Continuare la cottura: 10-15 min. temp. Varoma. vel 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---



Confettura di castagne (crema di marroni)

<p>Ingredienti 700 g di castagne cotte 450 g di acqua 500 g di zucchero 1 bustina di vaniglia 100 g di rum</p> <p>Variante: aggiungere alla purea di castagne la scorza tritata di una arancia e di un limone.</p> <p>Consiglio: per preparare le castagne occorre eliminare innanzi tutto la buccia esterna con un coltellino ad uncino. Far bollire le castagne sbucciate per 5 minuti in acqua bollente. A questo punto scolarle con un mestolo forato e rimuovere la pellicina non appena è possibile tenerle in mano, facendo attenzione a non scottarsi. Le castagne sono ora pronte per preparare la confettura.</p> <p>come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Mettere nel  le castagne cotte, prive di tutte le pellicine.• Versare l'acqua e cuocere: 15 min. 100°/  /vel. 1.• A cottura ultimata frullare: 1 min. vel. 5-7.• Unire al composto lo zucchero e la vaniglia, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 30 min. 100° vel. 2.• Togliere il  e lasciare raffreddare per circa 10 minuti.• Riposizionare il , versare il rum e amalgamare: 3 min. vel. 4.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---

Confettura di duri al Kirsch (ciliegie di Vignola)



<p>Ingredienti 700 g di duri di Vignola 100 g di vino rosso secco 500 g di zucchero 50 g di Kirsch</p> <p>Curiosità: le ciliegie duracine o duri hanno dimensioni maggiori delle ciliegie classiche e polpa molto soda, sono di colore rosso scuro o nero con polpa rossa, oppure di colore rosso chiaro con polpa giallastra o rosacea.</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare i duri, togliere il picciolo, denocciolarli e sistemarli su una giglia e porli al sole ad asciugare.• Nel  versare i duri con il vino, cuocere appoggiando il cestello sul coperchio al posto del misurino: 20-30 min. 100°/  /vel. 1.• A cottura ultimata attendere 2-3 minuti, poi frullare: 5 sec. vel. 5.• Unire al composto lo zucchero e continuare la cottura appoggiando il cestello sul coperchio al posto del misurino: 30 min. 100°/  /vel. 1.• A fine cottura aggiungere il liquore e continuare a cuocere: 5 min. 100°/  /vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--

Confettura di mele cotogne




<p>Ingredienti 1000 g di mele cotogne 1 limone, il succo 500 g di zucchero 300 g di succo di uva (moscato bianco)</p> <p>Variante: è possibile sostituire il succo di uva con lo stesso quantitativo di acqua.</p> <p>come conservarla Invasare e pastorizzare 30 minuti</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e irrorarle con il succo di limone.• Versare le mele nel  con l'aggiunta dello zucchero e del succo di uva, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: 50 min. 100°/  / vel 1.• A fine cottura lasciare raffreddare qualche minuto, poi frullare: 1 min. vel. 5.• Controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--

Confettura di ciliegie e prugne


<p>Ingredienti 500 g di ciliegie dolci 500 g di prugne (tipo santa rosa) 1 limone, il succo</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare, snocciolare le ciliegie e metterle in una ciotola di ceramica, conservando così tutto il succo.• Lavare e snocciolare le prugne, tagliarle a tocchetti, unirle nella ciotola con le ciliegie.
--	---

<p>450 g di zucchero</p> <p>come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p> <p>Curiosità: <i>le prugne Santa Rosa sono prugne gosse e sferiche con buccia di colore rosso scuro e polpa giallo-rosata. Per la buona riuscita della marmellata si consiglia di acquistare prugne sode, mature e non ammaccate.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere il succo di limone, mescolare e versare tutta la frutta nel . • Aggiungere lo zucchero, chiudere e appoggiare il cestello sul coperchio al posto del misurino, cuocere: 60 min. 100°/  / vel. 2. • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	--




Gelatina di albicocche

<p>Ingredienti 700 g di mele biologiche 600 g di albicocche mature (biologiche) acqua, quanto basta per coprire la frutta 600 g di zucchero (circa)</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i> <i>La quantità elevata di zucchero presente nella gelatina rende questo processo di pastorizzazione non indispensabile.</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavare bene la frutta. Tagliare le mele a pezzi senza togliere la buccia e il torsolo. • Togliere il nocciolo alle albicocche e dividerle a metà. • Mettere tutta la frutta nel , coprirla bene con acqua e cuocere appoggiando il cestello sul coperchio al posto del misurino: 30 min. 100°/  /vel. 1. • Filtrare con un colino a maglie strette, raccogliendo il succo in una ciotola di ceramica. • Nel rimettere il succo ottenuto nel , è importante <i>pesarlo</i>: in base al peso ottenuto si deve aggiungere il 100% di zucchero. Es. con questa frutta abbiamo ottenuto 600 g di succo, quindi aggiungiamo 600 g di zucchero. • Cuocere senza misurino appoggiando il cestello sul coperchio: 60 min. temp. Varoma vel. 1. • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---

Confettura di kiwi




<p>Ingredienti 1000 g di kiwi 1 limone, il succo 550 g di zucchero</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione Togliere la buccia ai kiwi e tagliarli a tocchetti. Metterli nel  con il succo di limone e lo zucchero, cuocere: 60 min. 100° vel. 2. Durante la cottura appoggiare il cestello sul coperchio, al posto del misurino. Continuare la cottura per altri 20 min. temp. Varoma vel. 2. A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.</p>
---	---

Sapore o Savor





<p>Ingredienti 900 g di frutta mista (mela cotogna, pera, pesca gialla, zucca) 1 limone (meglio se biologico) 50 g di gherigli di noce 150 g di zucchero semolato 500 g di mosto di uva nera tipo lancillotta o altro</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 15 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare e pulire la frutta. tagliarla a dadini, decorticare la zucca e tagliarla a dadini.• Dai limoni ricavare delle zeste (strisce sottili di scorza gialla) e tenere da parte.• Poi pelare il limone a vivo togliendo anche la parte bianca della scorza.• Tritare i gherigli di noce: 3 sec. vel. 5, riunire sul fondo con la spatola. Aggiungere nel  la frutta a dadini, le zeste e il limone pelato a vivo tagliato a metà e privato dei semi.• Versare lo zucchero e il mosto d'uva, chiudere con il coperchio appoggiando sopra al cestello al posto del misurino, cuocere: 60 min. 100° /  / vel. 1.• Cuocere ancora: 20 min./temp. Varoma/  vel.1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---

MARMELLATE E CONFETTURE AGRUMATE


Marmellata di arance ai semi di anice

<p>Ingredienti 100 g di mele renette già sbucciate private del torsolo e tagliate a tocchi 1000 g di arance già pelate a vivo e tagliate a tocchetti 400 g di zucchero 1 cucchiaino di anice in semi</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Versare nel  i tocchetti di mela e arancia, lo zucchero e i semi di anice. cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 30 min. 100°/  / vel. 1 e 20 min. temp. Varoma/  /vel.1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---



Confettura di kumquat (Mandarini cinesi)

<p>Ingredienti 900 g di kumquat (mandarini cinesi) 300 g di zucchero 50 g di liquore di anice</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Mettere a bagno in acqua fredda i kumquat (mandarini cinesi) per 3 giorni consecutivi, avendo cura di cambiare l'acqua due volte al giorno.• Dividere i kumquat a metà, eliminare i semi e mettere i frutti nel .• Aggiungere lo zucchero, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: 30 min. 100°/  /vel.1.• Continuare la cottura: 10 min. temp. Varoma/  /vel.1.• Aggiungere il liquore di anice e cuocere: 10 min. temp. Varoma/  /vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---


Marmellata di arance e scorzette

<p>Ingredienti 1000 g di arance non trattate (biologiche) 700 g di zucchero</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Togliere la buccia (solo la parte gialla) a due arance, tagliarla a listarelle (zeste) e farla bollire in acqua per qualche minuto. Cambiare l'acqua e ripetere la stessa operazione.• Pelare a vivo tutte le arance (togliere anche la parte bianca della scorza). Tagliare tutte le arance a tocchetti o fette e metterle nel : 5 sec. vel. 5.• Aggiungere lo zucchero e cuocere appoggiando il cestello sul coperchio al posto del misurino: 60 min. 100° vel. 2.• Unire alla marmellata le scorzette d'arancia, scolate bene dall'acqua, cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---



Confettura di pere e arance

<p>Ingredienti 300 g di arance biologiche 800 g di pere, tipo abate 150 g di mele, tipo staimer 1 limone, solo il succo 450 g di zucchero semolato</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare molto bene le arance, togliere la scorza (solo la parte gialla) e metterla da parte. Poi pelare a vivo le arance (eliminando anche la parte bianca della scorza), tagliarle a tocchetti e metterle in una ciotola capiente di ceramica.• Sbucciare le pere e le mele, privandole della buccia e del torsolo. tagliarle a fettine, unirle nella ciotola e irrorarle con il succo del limone.• Tritare la scorza delle arance: 5 sec. vel. 7.• Riunire con la spatola sul fondo del  e unire nella ciotola con la frutta, aggiungere lo zucchero e lasciare in infusione per circa 60 minuti.• Versare nel  il contenuto della ciotola, cuocere: 30-40 min. 100° vel. 2.• •A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	--



Marmellata di cedro

Ingredienti 1 kg di cedri biologici non trattati 1 arancia (100 g) 1 limone biologico 800 g di zucchero 50 g di Cognac	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Dalla scorza gialla del limone ricavare le zeste (listarelle sottili) e scottarle per pochi minuti in acqua bollente. Pelare a vivo tutti gli agrumi e tagliarli a pezzettoni.• Mettere nel , frullare: 10 sec. vel. 4.• Aggiungere alla frutta lo zucchero, le scorze e il Cognac, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: 60 min. 100° vel. 1 -2.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--

Marmellata di arance rosse al peperoncino

Ingredienti 1000 g di arance rosse "sanguinelle" (meglio se biologiche) 1 limone (meglio se biologico) 100 g di mele (biologiche) 600 g di zucchero di canna 1 pizzico di peperoncino Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i>	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene le arance e il limone, ricavare dalla scorza (solo la parte colorata) delle zeste (listarelle sottili).• Far bollire in acqua per pochi minuti le zeste di arancia e limone, scolare e mettere da parte.• Pelare a vivo gli agrumi (togliere anche la parte bianca della scorza), tagliarli a tocchetti e privarli dei semi. Tenere da parte.• Lavare e sbucciare la mela, privarla del torsolo e dei semi, metterla a tocchi nel  e tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo del  con la spatola.• Unire le arance a tocchetti, lo zucchero, il peperoncino e le scorzette, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 40 min. 100° vel.1.• Continuare la cottura: 10-15 min. temp. Varoma vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--

Marmellata di mandarini



Ingredienti 1000 g di mandarini biologici 800 g di zucchero Nota: <i>per dare un tocco originale e un profumo speciale alla marmellata, utilizzare la scorza di un bergamotto tagliata a listarelle da aggiungere a metà cottura.</i> Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i>	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Sbucciare e togliere i filamenti bianchi ai mandarini.• Mettere i frutti interi, così preparati, nel  assieme allo zucchero, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: 60 min. 100°/  /vel. 1.• Continuare la cottura: 30 min. temp. Varoma vel. 2.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	--


PAFFI Io ho già preparato la "marmellata di limoni" ma senza le violette, molto buona, poi ho fatto quella di **mandarini con una variante** che adesso vi spiego:

Marmellata di mandarini


Ingredienti 1200 g di mandarini 800 g di zucchero 100 g di mele 1 limone	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Sbucciare i mandarini e mettere da parte la metà delle bucce assieme a quella del limone, sbollentarle 3-4 volte come nella ricetta "Marmellata di arance rosse al peperoncino".• Frullare la mela con la polpa del limone: 5 sec. vel. 7, a questo punto seguire la ricetta del libro aggiungendo le bucce ben strizzate. E' deliziosa e molto aromatica, provatela.
---	---

Marmellata di arance


Ingredienti 1000 g di arance non trattate (biologiche) 700 g di zucchero Nota: <i>è importantissimo interrompere la cottura al punto giusto. Una eccessiva cottura, infatti, provoca la cristallizzazione dello zucchero rendendo meno buona la marmellata.</i>	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene le arance, bucherellare solo la buccia aiutandosi con un ago o un piccolo punteruolo. Metterle a bagno in acqua fredda per 48 ore, sostituendo l'acqua per 4 volte nell'arco della giornata. E' necessario eseguire questa operazione per evitare l'amaro delle bucce, è importante inoltre utilizzare arance non trattate.• Tagliare le arance a fettine sottili nel senso orizzontale e metterle nel .• Aggiungere lo zucchero, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 40 min. 100°/  /vel. 1 e 15 min.
--	---

<p>Come conservarla Invasare e pastorizzare 30 minuti</p>	<p>temp. Varoma /  / vel. 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--

Marmellata di pompelmo rosa

<p>Ingredienti 3 pompelmi rosa (circa 700 g di polpa) 200 g di mele tipo renette 500 g di zucchero semolato</p> <p>Nota: si possono usare pompelmi gialli o rosa, con i pompelmi rosa la marmellata ha un sapore più delicato ed è meno aspra.</p> <p>Come conservarla Invasare e pastorizzare 30 minuti</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelare a vivo i pompelmi, tagliarli a metà e metterli nel , aggiungere le mele sbucciate, private del torsolo e tagliate a tocchi, tritare: 10 sec. vel. 5. • Chiudere con il coperchio e appoggiare il cestello al posto del misurino, cuocere: 50 min. 100° vel. 1. • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---

Marmellata di limoni e viole

<p>Ingredienti 200 g di mele renette 800 g di limoni, biologici pelati a vivo 600 g di zucchero semolato 30 violette di campo non trattate</p> <p>Nota: questa marmellata è deliziosa su fette di pane di segale spalmate di burro fresco o per accompagnare formaggi.</p> <p>Variante: la marmellata di limoni può essere preparata anche senza le violette. In questo caso, la marmellata è</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sbucciare le mele, eliminare i torsoli e tagliarle a tocchetti, irrorarle con il succo di un limone. • Pelare a vivo i limoni rimasti, privarli dei semi e tagliarli a pezzettoni. • Nel  tritare i limoni e le mele: 10 sec. vel. 6. • Aggiungere lo zucchero, chiudere con il coperchio e appoggiare il cestello al posto del misurino, cuocere: 40 min. 100° vel. 2. • Lavare bene le violette, eliminare il gambo e farle asciugare su carta assorbente da cucina. • Controllare la cottura e poi aggiungere le violette, continuare la cottura: 20 min.
---	--

di stagione da ottobre ad aprile.

Come conservarla

Invasare e pastorizzare 30 minuti

temp. Varoma/  / vel. 1

• Si consiglia di controllare la densità della composta prima di unire le violette, è importante aggiungerle solo negli ultimi 20 minuti di cottura.

CONSERVE DI FRUTTA SPECIALI

Confettura di uva ai fiori di timo

Ingredienti

1 cucchiaino di timo in foglie
1 cucchiaino di fiori di timo
100 g di vino bianco secco
300 g di mele tipo renette
1 limone, il succo
750 g di uva nera
500 g di zucchero semolato



Curiosità:

le foglie di timo e i suoi fiori possono essere raccolte dalla primavera all'autunno, e possono essere conservati essiccati.



Come conservarla

Invasare e pastorizzare 20 minuti



Esecuzione

- Lavare con acqua corrente le foglie e i fiori di timo, asciugare e mettere in una ciotola di vetro capiente.
- Scaldare il vino nel : **5 min. 100° vel. 1** e versare il vino caldo nella ciotola con le foglie e i fiori di timo, lasciare in infusione.
- Nel frattempo sbucciare le mele, eliminare il torsolo e i semi, tagliarle a cubetti e metterle da parte in una ciotola irrorandole con il succo di limone.
- Lavare i chicchi d'uva, dividerli a metà ed eliminare i semi; mettere nel  e frullare: **10 sec. vel. 5.**
- Aggiungere le mele e lo zucchero, chiudere con il coperchio, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **50 min. 100° vel. 1.**
- Continuare la cottura: **30 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Unire il vino aromatizzato con le foglie ed i fiori di timo, cuocere: **10-15 min. temp. Varoma vel. 1.**
- A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.
- Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a **temp. Varoma.**


Confettura di frutta mista al vino rosso

<p>Ingredienti 250 g di pesche (gialle o verdi) 250 g di albicocche mature 250 g di ciliegie 250 g di mele 100 g di vino rosso 400 g di zucchero semolato</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare, pulire e snocciolare la frutta.• Tagliarla a fettine o cubetti direttamente nel  (per conservare i succhi).• Aggiungere il vino rosso e lo zucchero, chiudere con il coperchio e appoggiare il cestello al posto del misurino, cuocere: 60 min. 100° /  / vel. 2• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di 10-15 minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---




Confettura di fragole e arance

<p>Ingredienti 500 g di fragole mature 1 limone, il succo 400 g di zucchero 4 arance non trattate (biologiche)</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare le fragole, eliminare il calice verde, tagliarle a pezzi in una terrina di ceramica.• Irrorare le fragole di succo di limone e 50 g di zucchero.• Pelare tre arance a vivo, tagliarle a pezzetti eliminando i semi e i filamenti bianchi, unire alle fragole.• Spremere il succo dell'arancia rimasta e ricavarne delle zeste dalla scorza. Aggiungere il succo dell'arancia alle fragole, mescolare con un cucchiaino di legno e lasciare riposare per 15 minuti.• Nel frattempo bollire le zeste in acqua per due volte cambiando l'acqua ogni volta, scolarle, asciugarle e unirle alla frutta.• Versare tutto il composto di frutta nel , unire lo zucchero rimasto, chiudere e appoggiare sul coperchio il cestello al posto del misurino, cuocere: 30 min. 100° /  /vel. 1.• Continuare la cottura: 15 min. temp. Varoma vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---

Composta di carote e nocciole

<p>Ingredienti</p> <p>100 di nocciole sgusciate e spellate 1000 g di carote novelle 300 g di acqua 1 limone biologico 500 g di zucchero semolato 50 g di rum</p> <p>Curiosità: le carote sono disponibili sul mercato durante tutto l'anno, ma le carote novelle sono più adatte per la preparazione di questa composta dal gusto delicato.</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Tritare le nocciole: 5 sec. vel. 7. Riunire con la spatola sul fondo e tostare: 4 min. temp. Varoma vel. 2. Togliere mettere da parte.• Lavare, pelare e tagliare a tocchetti le carote, metterle nel  e tritare: 10 sec. vel. 5.• Versare l'acqua, cuocere: 20 min. 100° vel. 1.• Aggiungere il limone pelato a vivo, privato dei semi e tagliato a tocchi, frullare: 10 sec. vel. 7.• Unire lo zucchero e le nocciole tostate, cuocere: 30 min. 100° vel. 1.• Versare il Rum, continuare la cottura: 15 min. 100° vel. 2.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--

Confettura di fichi e mandorle

<p>Ingredienti</p> <p>800 g di fichi, preferibilmente verdi 2 limoni, il succo 400 g di zucchero semolato 100 g di mandorle private della pellicina</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene i fichi lasciando la buccia, tagliarli a metà e metterli in una ciotola di ceramica con il succo dei due limoni, mescolare bene e lasciare a riposo per 30 minuti.• Versare i fichi nel , aggiungere lo zucchero e cuocere: 30 min. 100° /  / vel. 1. Unire al composto le mandorle, continuare la cottura: 10-15 min. 100° /  / vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---

Confettura di fragole all'aroma di rabarbaro

Ingredienti

850 g di fragole
1 limone, pelato a vivo
300 g di zucchero semolato
1 radice secca di rabarbaro
(circa 15 g)


Curiosità


il rabarbaro è un'erbacea perenne coltivata nelle regioni a clima temperato. Il rizoma (radice) di questa pianta, dal caratteristico sapore gradevolmente amaro, ha proprietà aromatiche e medicinali: stimola l'appetito e l'attività digestiva.

Come conservarla

Invasare e pastorizzare 30 minuti

Esecuzione

- Lavare bene le fragole lasciando il calice.
- Togliere poi il calice e tagliarle a metà (si consiglia di fare questa operazione sopra una terrina o direttamente sul  per evitare di perdere il loro succo).

- Versare nel  e aggiungere il limone pelato a vivo, tagliato a tocchi e privato dei semi, lo zucchero e infine la radice di rabarbaro, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: **60**

min. 100° /  / vel.1.

- A fine cottura, controllare la densità della confettura e, se troppo liquida, continuare la cottura per 10-15 minuti a **temp. Varoma**.
- Al bisogno eliminare la radice del rabarbaro.

Consiglio: la radice di rabarbaro si acquista in erboristeria, intera o a pezzetti.

Composta di pere, limoni e pistilli di zafferano

Ingredienti

1000 g di pere tipo Abate
2 limoni biologici
1 bustina di zafferano in stimmi (pistilli)
1 pizzico di pepe nero
350 g di zucchero di canna


Come conservarla


Invasare e pastorizzare 30 minuti

Esecuzione

- Sbucciare le pere, privarle del torsolo e tagliarle a fettine.

- Irrorare sulle pere il succo dei limoni unendo pure tutta la polpa.

- Versare nel  le pere con il succo e la polpa di limone, gli stimmi di zafferano, il pepe e, alla fine, lo zucchero di canna. Cuocere appoggiando il cestello sul coperchio al posto del misurino:

40 min. 100° /  / vel. 1.

- Controllare la cottura, al bisogno proseguire per altri **10 minuti, sempre a 100°**.

Confettura di mele e cacao

Ingredienti


1000 g di mele tipo renetta
100 g di limoni biologici
2 caramelle alla menta
300 g di zucchero semolato
200 g di vino bianco secco
120 g di cacao in polvere
zuccherato

Esecuzione




- Sbucciare le mele e privarle del torsolo e dei semi, tagliarle a tocchetti.

- Mettere le mele in una ciotola di ceramica con il limone ben lavato e tagliato a fettine sottili con la buccia, le caramelle di menta, lo zucchero e il vino, lasciare in infusione per 24 ore.




- Versare tutto il composto nel , aggiungere il

<p>Come conservarla Invasare e pastorizzare 30 minuti</p>	<p>cacao, cuocere: 90 min. 100° /  / vel.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di 10-15 minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---



Confettura di fichi al profumo di alloro

<p>Ingredienti 1000 g di fichi maturi 300 g di zucchero 6 foglie di alloro, fresche 2 limoni, il succo</p> <p>Come conservarla Invasare e pastorizzare 30 minuti</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavare bene i fichi lasciando la buccia, dividerli a metà e metterli nel . • Aggiungere lo zucchero, le foglie di alloro e il succo dei limoni, chiudere il  mettendo sul coperchio il cestello al posto del misurino, cuocere: 40 min. 100° /  / vel. 2. • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	--





Confettura di meloni e lamponi

<p>Ingredienti 500 g di meloni, tipo retato 300 g di lamponi freschi 1 limone, solo il succo 400 g di zucchero 4 frutti di anice stellato</p> <p>Come conservarla Invasare e pastorizzare 30 minuti</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tagliare a tocchetti il melone privato dei semi e della buccia. • Lavare bene e delicatamente i lamponi sotto l'acqua corrente, sgocciolare e asciugare delicatamente. • Versare la frutta e il succo di limone in una terrina capiente, mescolare. • Versare nel , aggiungere lo zucchero e l'anice stellato, chiudere con il coperchio e posizionare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere: 30 min. 100° /  / vel. 1 e 15 min. temp. Varoma /  vel. 1. • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	--



Confettura di pere e scorzette di limone

<p>Ingredienti 1000 g di pere tipo abate 1 mela 2 limoni biologici 400 g di zucchero</p> <p>Come conservarla <i>Invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Sbucciare le pere e la mela privanti dei semi e del torsolo, tagliare a tocchetti• Tagliare la scorza di un limone (solo la parte gialla) a listarelle (zeste), far bollire in acqua per 5 minuti. Cambiare l'acqua e ripetere la bollitura,• Versare nel  la frutta a tocchetti, aggiungere il succo dei limoni lo zucchero, chiudere con il coperchio posizionare sopra il cestello, al posto del misurino, cuocere: 40 min. 100° vel. 2,• Unire le scorzette di limone, continuare la cottura: 15-20 min. temp. Varoma /  / vel.1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---



Confettura di pesche e mandorle

<p>Ingredienti 800 g di pesche, sbucciate, tagliate a metà e senza osso 70 g di succo di limone 400 g di zucchero semolato 1 baccello di vaniglia 50 g di mandorle, senza buccia</p> <p>Come conservarla <i>invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p> Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Tagliare la polpa delle pesche a tocchi grossi e metterli nel .• Aggiungere il succo di limone, lo zucchero, la vaniglia e le mandorle, chiudere con il coperchio, appoggiare il cestello sul coperchio al posto del misurino, cuocere: 30 min. 100° /  / vel.1.• Continuare la cottura: 20 min. temp. Varoma /  / vel. 1, sempre con il cestello al posto del misurino.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---

Confettura di mele e petali di rose

<p>Ingredienti 800 g di mele, tipo renette</p> <p>2 limoni biologici 200 g di petali di rosa, profumate e non trattate 100 g di vino bianco secco 400 g di zucchero</p> <p>Consiglio <i>utilizzare solo rose non trattate, adatte all'uso alimentare. Lavare delicatamente i petali prima dell'uso e asciugarli con carta da cucina con molta attenzione per non ammaccarli.</i></p> <p>Come conservarla <i>invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Sbucciare le mele, privarle del torsolo e dei semi e tagliarle a tocchi, metterle in una ciotola di ceramica.• Lavare bene i limoni, togliere loro la scorza gialla.• Tritare la scorza gialla dei limoni: 7 sec. vel. 7, unire il trito alle mele aggiungendo il succo dei due limoni.• Lavare delicatamente i petali di rose, asciugare e unire alle mele con il vino, mescolare e lasciare a riposo per circa 60 minuti.• Versare poi tutto nel , unire lo zucchero e cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 30 min. 100° /  / vel. 1.• Continuare la cottura: 15 min. temp. Varoma vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. <p>Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.</p>
--	---




Composta di frutta e zucca

<p>Ingredienti 300 g di albicocche mature 300 g di pesche, mature e sane 1 limone 250 g di zucca gialla tipo mantovana 450 g di zucchero, semolato</p> <p>Come conservarla <i>invasare e pastorizzare 30 minuti</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare la frutta: snocciolare e tagliare a tocchetti le albicocche, togliere la buccia alle pesche, privarle dell'osso e tagliarle a tocchetti. Pelare a vivo il limone, tagliarlo a metà, eliminare i semi.• Decorticare la zucca, tagliarla a tocchetti e mettere nel , tritare: 5 sec. vel. 7.• Unire la frutta preparata e lo zucchero, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 50 min. 100° /  / vel. 1.• A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.• Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
---	---


INSERTO SPECIALE

LA FRUTTA SCIROPATA


Castagne sciropate

Ingredienti Per le castagne 600 g di castagne secche 1000 g di acqua Per lo sciroppo 250 g di zucchero, semolato 500 g di acqua 1 limone 1 baccello di vaniglia 1 pezzetto di cannella 100 g di rum Nota: <i>si possono gustare dopo 30 giorni.</i>	Esecuzione Preparare le castagne: <ul style="list-style-type: none">• Mettere a bagno le castagne in acqua fredda per circa 60 minuti. Eliminare le pellicine scure rimaste e sistemare le castagne nel cestello.• Versare un litro di acqua nel , posizionare il cestello con le castagne, cuocere: 20 min. 100° vel. 1.• Togliere il cestello con le castagne calde e sistemarle delicatamente in una ciotola di ceramica. Preparare lo sciroppo: <ul style="list-style-type: none">• Nel  pulito e asciutto versare lo zucchero, l'acqua, la scorza dei limone tagliata a listarelle, la vaniglia e la cannella: 15 min. 90° /  / vel. 2. Aggiungere il Rum e lasciare raffreddare.• Riempire i vasi ben puliti con le castagne, lasciando lo spazio per lo sciroppo.• Versare sopra lo sciroppo fino a ricoprire le castagne con 2 cm di liquido.• Su ogni vasetto sistemare gli appositi dischetti di plastica che aiutano a mantenere le castagne sotto il liquido.• Chiudere i vasetti, sterilizzare per 30 minuti, lasciare raffreddare i vasi nell'acqua e disporli in dispensa.
---	--




Pesche sciropate

Ingredienti 1000 g di pesche gialle e sode 500 g di zucchero semolato 500 g di acqua 1 limone non trattato	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene le pesche e sbollentare per 30 secondi in una pentola di acqua bollente.• Togliere dall'acqua, eliminare la buccia e dividerle a metà eliminando anche il nocciolo. Metterle su carta assorbente ad asciugare.• Nel  versare lo zucchero, l'acqua, la scorza e il succo di limone, sciogliere e insaporire lo sciroppo: 20 min. 90° vel. 2.• Disporre le pesche nel vaso (capienza di 1 litro) ricoprire con lo sciroppo, chiudere bene e pastorizzare per 10 minuti, lasciare raffreddare i vasi nell'acqua di pastorizzazione (<i>vedi inserto speciale</i>).• Sistemare i vasi in dispensa per circa due mesi prima dell'utilizzo.
---	---

Ciliegie al vino rosso

<p>Ingredienti 1000 g di ciliegie tipo duroni di Vignola 250 g di acqua 500 g di vino rosso, secco e corposo scorza di 1 limone e di 1 arancia 1 pezzetto di cannella 300 g di zucchero semolato</p> <p>Nota <i>le ciliegie sono pronte per essere gustate dopo paio di mesi.</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene le ciliegie, togliere il picciolo, denocciolarle a piacere e quando asciutte sistemarle nei vasi a chiusura ermetica.• Versare nel  l'acqua, il vino, la scorza dei limone e dell'arancia ben lavata, la cannella e infine lo zucchero, bollire: 15 min. 100° vel. 1.• Lasciare raffreddare lo sciroppo poi versarlo (senza filtrarlo) sulle ciliegie nei vasi, riempiendo fino all'imboccatura.• Chiudere ermeticamente i vasi e pastorizzare per 20 minuti (vedi inserto speciale).• Lasciare raffreddare prima di disporre in dispensa.
---	---

Fichi sciropati

<p>Ingredienti 1000 g di fichi, freschi 800 g di acqua 100 g di grappa 100 g di Rum 800 g di zucchero semolato 1 limone biologico 1 bustina di vanillina</p> <p>Nota <i>attendere circa 40 giorni prima della degustazione.</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene i fichi senza sbucciarli e sistemarli ben disposti nel recipiente e nel vassoio del Varoma.• In un contenitore mescolare l'acqua con i liquori.• Nel  versare lo zucchero, la vanillina, chiudere con il coperchio e posizionare il Varoma. Prima di coprire con coperchio dei Varoma, irrorare i fichi prima con il succo di limone poi con la miscela di acqua e liquore, avendo cura che i liquidi scendano nel .• Cuocere: 30 min temp. Varoma vel. 1.• Togliere il Varoma e lasciare raffreddare i fichi e lo sciroppo rimasto nel .• Sistemare poi i fichi nei vasi puliti e asciutti, versare lo sciroppo suddividendolo per ogni vaso.• Chiudere ermeticamente i vasi e pastorizzare per 30 minuti (vedi inserto speciale), lasciare raffreddare prima di disporli in dispensa.
---	--

CONSERVE DOLCI E SALATE PER CARNI E FORMAGGI

Gelatina di melagrana

Ingredienti



1 kg di chicchi di melagrane
100 g di acqua
zucchero q.b.
2 chiodi di garofano
1 pezzetto di stecca di
cannella
2 cucchiaini di aceto balsamico

Nota:

questa gelatina speziata è ottima per accompagnare le carni di selvaggina. Invasare e pastorizzare per 20 minuti (vedi inserto speciale).

La quantità elevata di zucchero rende il processo di pastorizzazione non indispensabile.

Esecuzione

- Mettere nel  i chicchi della melagrana e l'acqua, cuocere: **20 min. 100° vel. 1.**
- Lasciare raffreddare e poi frullare: **20 sec. vel. 6-7.**
- Filtrare con un colino a maglie fini il composto frullato. Raccogliere il succo e versarlo, pesandolo, nel  aggiungendo lo stesso quantitativo di zucchero, i chiodi di garofano e la cannella, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **90 min. temp. Varoma vel. 1-2.**
- A fine cottura aggiungere l'aceto balsamico, mescolare: **20 sec. vel. 3.**
- A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.
- Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a **temp. Varoma.**

Confettura di melanzane e arance

Ingredienti

600 g di melanzane
10 g di sale fino
100 g di pistacchi o noci
100 g di pesche disidratate (secche)
2 arance biologiche
900 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella in polvere





Nota:

è ottima servita come confettura per carni bollite.

Come conservarla

Invasare e pastorizzare 40 minuti

Esecuzione

- Sbucciare le melanzane, tagliarle tocchetti e cospargerle di sale fino.
- Lasciare riposare per 10 minuti sciacquare con acqua fredda e asciugare con carta assorbente.
- Tritare grossolanamente i pistacchi e le pesche secche: **5 sec. vel. 5.**
- Pelare le arance a vivo, tagliarle a tocchi e metterle nel .
- Unire le melanzane, i pistacchi, 450 g di zucchero e la cannella, cuocere: **60 min. 100° /  /vel. 1.**
- Unire lo zucchero rimasto, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **60 min. 100° /  /vel. 1.**
- Controllare la densità della confettura e, al bisogno, cuocere per altri **15 temp. Varoma /  /vel. 1.**



Chutney di mango e peperoncino

Ingredienti

1 mango (circa 900 g)
1 cucchiaino di sale
50 g di zenzero fresco, la radice
350 g di zucchero di canna
7 peperoncini secchi e piccoli
250 g di aceto di mele
50 g di uvetta sultanina
1 cucchiaino di peperoncino in polvere (pimento)

Invasare il chutney caldo a cucchiainate nei vasetti sterili. Mescolare, se occorre, con un cucchiaino per eliminare eventuali bolle d'aria nei vasetti. Pastorizzare per 30 minuti.

Esecuzione

- Sbucciare con cura il mango: affettare la polpa e staccarla dal nocciolo.
- Mettere la polpa in una ciotola di ceramica, aggiungere il sale e lasciare a riposo per circa due ore.
- Versare le fettine di mango nel recipiente del Varoma, passare sotto l'acqua corrente e lasciare sgocciolare sul lavandino.
- Nel  tritare lo zenzero: **3 sec. vel. 7.**
- Aggiungere il mango, lo zucchero, i peperoncini (privati dei semi), l'aceto di mele, l'uvetta e il pimento (polvere di peperoncino), cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **30 min. 100° /  /vel. 1.**
- Controllare la densità e, al bisogno, continuare per altri **10-15 min. temp. Varoma /  / vel. 1.** Il composto deve risultare denso e privo di liquidi.
- **Per servire:** il chutney è un delizioso accompagnamento per i piatti a base di curry, per carni e per formaggi.



Ghutney di pomodori e zucca

Ingredienti

500 g di zucca gialla
300 g di pomodori, maturi e sodi
200 g di cipolle bianche
1 pezzetto di zenzero, la radice fresca
1 spicchio di aglio intero
260 g di zucchero di canna
30 g di uva sultanina
200 g di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di cannella e chiodi di garofano in polvere

Invasare evitando accuratamente bolle d'aria. Pastorizzare per 40 minuti (vedi inserto speciale). Una volta aperto

Esecuzione

- Decorticare la zucca, privarla dei semi e filamenti e tagliarla a pezzetti.
- Privare i pomodori della buccia, tagliarli a metà ed eliminare i semi. Tagliare la polpa a pezzettoni.
- Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette sottili.
- Tritare grossolanamente la zucca e lo zenzero nel : **7 sec. vel. 5.**
- Aggiungere le cipolle a fettine sottili, la polpa dei pomodori, lo spicchio d'aglio e, a seguire, tutti gli altri ingredienti. Cuocere. Cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: **40 min. 100° /  /vel. 1.**
- A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata.
- Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a **temp. Varoma.**
- **Per servire:** è ottimo per accompagnare carni

conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

bianche e formaggi.

Chutney di pomodori rossi





Ingredienti

100 g di cipolla bianca
2 mele tipo renette
700 g di pomodori rossi e sodi
100 g di uvetta sultanina
3 chiodi di garofano
4 fettine di zenzero fresco
400 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di sale fino
3 grani di pepe
240 g di aceto di vino

Consiglio

*A piacere aumentare la dose di zenzero per rendere più speziato chutney.
Invasare evitando accuratamente bolle d'aria.
Pastorizzare per 20 minuti (vedi inserto speciale)*

Esecuzione

- Mondare le cipolle, lavarle e tagliarle a fettine sottili, tenere da parte.
- Sbucciare le mele ed eliminare il torsolo e i semi, tagliarle a tocchi e tritarli: **5 sec. vel. 5.**
- Pelare i pomodori, eliminare i semi e tagliarli a cubetti, unirli alle mele nel . Incorporare anche le cipolle.
- Aggiungere nel  l'uvetta sultanina, i chiodi di garofano, lo zenzero, lo zucchero, il sale e il pepe, cuocere: **30 min. 100° /  / vel. 1.** Durante la cottura appoggiare sul coperchio il cestello al posto del misurino.
- Aggiungere l'aceto e continuare la cottura: **30-40 min. /  / 100° vel. 1.**
- Controllare con la spatola la liquidità del composto (deve essere denso), al bisogno aumentare il **tempo di cottura a Varoma.**

Pesche gialle speziate all'aceto

Ingredienti:



1300 g di pesche gialle
400 g di aceto bianco
3 frutti di anice stellato
1 bastoncino di cannella
5 grani di pepe nero
550 g di zucchero semolato

Nota: sono particolarmente indicate per accompagnare carni fredde e prosciutti.

Come conservarla:




Invasare e pastorizzare 30 minuti

Esecuzione



- Immergere le pesche intere in circa 1500 g acqua bollente per 40 secondi.
- Toglierele aiutandosi con un mestolo forato e immergerle subito in una ciotola di acqua fredda per pochi secondi.
- Scolarle e asciugarle. dividerle a metà e privarle della buccia e del nocciolo, disporle in una ciotola capiente di ceramica.
- Nel  versare l'aceto e le spezie, portare ad ebollizione: **10 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere: **10 min. 70° vel. 1**, poi far bollire: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere le pesche e lasciarle immerse nel liquido per tre minuti.
- Trasferire le pesche nei vasi sterili (tre da 500 g) lasciando lo sciroppo nel , far bollire: **5 min. 100° vel.1.**



- Distribuire lo sciroppo uniformemente sulle pesche, facendo attenzione che le spezie vengano distribuite equamente in ogni vaso.

Composta di cipolle rosse



<p>Ingredienti: 1000 g di cipolle rosse di Tropea 800 g di zucchero 4 foglie di alloro 2 pezzetti di cannella 6 chiodi di garofano 100 g di uva sultanina 100 g di vino bianco secco 200 g di aceto di vino rosso 1 cucchiaino di sale</p> <p>Nota: è ottima servita con formaggi.</p> <p>Curiosità: le cipolle rosse sono disponibili sul mercato tutto l'anno, ma il periodo migliore per l'acquisto è da giugno a settembre.</p> <p>Come conservarla Invasare e pastorizzare 40-45 minuti</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sbucciare le cipolle, metterle a bagno in acqua fredda e tagliarle a fettine sottili. • Metterle nel  aggiungendo lo zucchero e tutti gli altri ingredienti, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 45 min. 100° /  /vel. 1. • Continuare la cottura: 15 min. temp. Varoma /  /vel. 1 . • A fine cottura controllare la densità raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa e fa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. <p>Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.</p>
--	--

Mostarda di mele e pere (Mantovana)

<p>Ingredienti 500 g di mele tipo componine 500 g di pere tipo kaiser 400 g di zucchero 1 limone biologico 20 gocce di senape</p> <p>Nota: questa mostarda, tipica della tradizione mantovana, è ottima per preparare il ripieno dei tortelli di zucca alla mantovana, oppure servita con bolliti.</p>	<p>Esecuzione</p> <p>La preparazione di questa mostarda si snoda nell'arco di cinque giorni.</p> <p>1° giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sbucciare le mele e le pere, privarle del torsolo e dei semi, tagliarle a fettine. • Mettere le lettine in una ciotola di ceramica, versare sopra lo zucchero e il succo di limone, coprire e lasciare per un giorno a macerare mescolando ogni tanto. <p>2° giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versare nel  solo il succo che si è formato, portare ad ebollizione: 10 min. 100° vel. 1. • Trasferire il liquido bollente sulla frutta e mescolare ogni tanto. Lasciare nuovamente in infusione per un giorno. <p>3° giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riversare il liquido nel  e farlo bollire: 15 min. 100° vel.1.
--	--

<p><i>Chiudere i vasi ermeticamente poi pastorizzare per 30 minuti (vedi inserto speciale), lasciare raffreddare i vasi prima di disporli in dispensa.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Versare il liquido bollente sulla frutta, mescolare e lasciare in infusione per un altro giorno. <p>4° giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimettere il liquido nel , bollire: 20 min. 100° vel. 1. • Riversare il liquido bollente sulla frutta, mescolare e lasciare a riposo per l'ultimo giorno. <p>5° giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimettere a bollire il liquido: 10 min. 100° vel. 1. • Aggiungere la frutta, continuare la cottura con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 30 min. 100° /  / vel. 1. • Versare la frutta con il suo liquido di cottura nella ciotola di ceramica, lasciare raffreddare e aggiungere le gocce di senape, mescolare e invasare.
--	--

Crema di peperoncini dolci e piccanti

<p>Ingredienti 250 g di peperoncini rossi piccanti 250 g di peperoncini dolci 500 g di aceto di vino bianco 250 g di zucchero</p> <p>Nota <i>la crema di peperoncini è ottima servita con carni bollite e formaggi.</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavare bene i peperoncini, eliminare i filamenti e i semi, asciugarli e metterli nel . • Aggiungere l'aceto e lo zucchero, cuocere con il cestello appoggiato sul coperchio al posto del misurino: 30-40 min 100° /  / vel. 1 e frullare: 30 sec. vel. 7-8. • A fine cottura controllare la den raggiunta con la prova del piattino: mettere una goccia di composta su un piattino e inclinarlo. Se la goccia è densa fatica a colare, allora la preparazione è ultimata. • Al bisogno prolungare di pochi minuti la cottura a temp. Varoma.
--	---

INSERTO SPECIALE

ACETI E OLII AROMATIZZATI

Aceto aromatico ai mirtilli


Ingredienti

2 mazzetti di basilico, solo le foglie
450 g di mirtilli
1000 g di aceto bianco di vino
1 cucchiaino di erba cipollina tritata
10 fiori di erba cipollina qualche mirtillo e fiori di erba cipollina per guarnire

Nota

questo aceto aromatizzato si conserva per circa 12 mesi.

Esecuzione

- Staccare le foglioline del basilico dal gambo, lavarle delicatamente e lasciarle asciugare all'aria.
- Lavare i mirtilli, versarne la metà nel , tritare: **5 sec. vel. 7.**
- In un vaso dalla capienza di 2 litri con chiusura ermetica, versare il trito di mirtilli e i mirtilli interi rimasti.
- Aggiungere l'aceto, le foglioline di basilico, il trito e i fiori dell'erba cipollina.
- Chiudere ermeticamente il vaso e scuoterlo bene.
- Lasciare riposare in un luogo fresco e buio per quattro settimane, ricordandosi di scuotere il vaso di tanto in tanto.
- Foderare un imbuto con una garza sterile sottile, filtrare l'aceto nelle bottiglie fino a 4 dall'imboccatura. Aggiungere in ogni bottiglia alcuni mirtilli e un fiore di erba cipollina.
- L'aceto è pronto per l'uso.



Aceto rosso ai lamponi

Ingredienti

500 g di lamponi freschi
500 g di aceto di vino bianco
50 g di zucchero semolato
8 lamponi freschi per guarnire

E' un aceto molto concentrato e si consiglia di usarlo con moderazione.


Esecuzione

- Eliminare i lamponi guasti o ammaccati e lavare gli altri delicatamente.
- Versare i lamponi nel  perfettamente pulito e asciutto, frullare: **5 sec. vel. 7.**
- Versare la purea di frutta in un vaso capiente sterilizzato, aggiungere l'aceto, chiudere ermeticamente e scuotere bene.
- Mettere il vaso a riposo in luogo buio e fresco per 15 giorni, scuotendolo di tanto in tanto.
- Preparare le bottiglie sterilizzate, filtrare l'aceto nel  aiutandosi con il cestello, aggiungere lo zucchero, sobbollire: **15 min. 90° vel. 2.** Lasciare raffreddare.
- Foderare l'imbuto con carta filtro e filtrare l'aceto nella bottiglia sterile fino a 5 cm dall'imboccatura della bottiglia, aggiungere alcuni lamponi freschi.
- Tappare la bottiglia ed etichettare. L'aceto è subito pronto per il consumo.
- Per servire: questo aceto è ottimo per condire insalate, salse o marinate per carni o pesci.

Olio agli aromi mediterranei

Ingredienti 3 cucchiaini di rosmarino secco (in aghi) 500 g di olio e.v.	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Tritare gli aghi: 5 sec. vel. 7.• Riunire con la spatola e con l'aiuto di un cucchiaino versare il trito nella bottiglia sterile.• Versare l'olio fino ad 1 cm dall'imboccatura, chiudere ermeticamente e porre in dispensa al fresco e al buio per circa 15 giorni prima dell'uso.• Si consiglia di scuotere la bottiglia di tanto in tanto.
---	---

Olio extravergine aromatizzato all'arancia e coriandolo



Ingredienti 1 arancia biologica 1 cucchiaino di coriandolo in semi 500 g di olio e.v.	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Lavare bene l'arancia, asciugare e togliere la scorza (solo la parte gialla).• Sistemare la scorza sulla placca del forno e farla asciugare per 20 min a 100°.• Suddividere la scorza d'arancia e metterne la metà in una bottiglia sterile. Mettere l'altra metà nel , unire i semi di coriandolo e tritare: 5 sec. vel. 7, raccogliere con la spatola sul fondo e versarli nella bottiglia sterile.• Versare l'olio riempiendo fino a 2 cm dall'imboccatura chiudere la bottiglia e scuoterla bene.• Conservare in luogo fresco e buio per 10 giorni prima dell'utilizzo.
---	---

Olio al peperoncino

Ingredienti 20 peperoncini rossi, piccanti secchi 500 g di olio e.v.	Esecuzione <ul style="list-style-type: none">• Tritare la metà dei peperoncini: 5 sec. vel. 6-7.• Togliere il trito e, aiutandosi con un piccolo cucchiaino, versare nella bottiglia unendo anche i peperoncini interi.• Aggiungere nella bottiglia sterile l'olio, chiudere agitare bene.• Etichettare e mettere la bottiglia in dispensa al buio e al fresco per circa un mese prima dell'utilizzo
---	---



VERDURE SOTTOVETRO

Verdure miste all'agro		È ottima per condire insalate di riso.
<p>Ingredienti 500 g di peperoni rossi 500 g di peperoni gialli 500 g di peperoni verdi 500 g di pomodori verdi 300 g di cipolle 500 g di aceto bianco 100 g di sale fino 500 g di olio e.v.(circa)</p> <p>Nota: se necessario rabboccare l'olio dopo un paio di giorni. Prima dei consumo lasciar riposare in dispensa per 15 giorni. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro un mese.</p> <p>Curiosità: in alcune regioni italiane questo tipo di conserva viene chiamata "coriandolo".</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mondare le verdure privando i peperoni dei semi e filamenti interni, lavare bene e asciugare su carta assorbente. Tagliare tutte le verdure a tocchi. • Tritare ogni verdura separatamente: 5 sec. vel. 6. Metterle ciascuna da parte in differenti ciotole di ceramica. • Versare l'aceto e il sale distribuendoli sulle verdure di ciascuna ciotola, coprire e lasciare in infusione per 24 ore. • Unire le verdure in un colapasta e lasciare sgocciolare il liquido per circa 30 minuti. • Rimettere le verdure scolate in una ciotola aggiungere 50 g di olio e mescolare. • Suddividere nei vasi sterilizzati le verdure comprimendole bene con l'aiuto di un cucchiaino. • Versare su ogni vaso l'olio per coprire le verdure. La quantità di olio può variare in base al tipo di vaso utilizzato. <p>Per servire: si utilizza per farcire tartine e per una salsa tipo giardiniera.</p>	


Verdure miste sott'olio	
<p>Ingredienti 100 g di sedano 200 g di carote 250 g di cavolfiore, solo le cimette 200 g di zucchine verde chiaro tipo genovese 100 g di fagiolini verdi piccoli 110 g di sale grosso 1000 g di aceto di vino bianco 11 di acqua 350 g di zucchero semolato 5 foglie di alloro 1 cucchiaino di semi di finocchio olio e.v. q. b</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mondare, lavare e tagliare a tocchetti tutte le verdure, sistemarle in una terrina capiente con 100 g di sale grosse mescolare e lasciare in infusione per 2 ore. • Sciacquare bene le verdure sotto l'acqua corrente, scolare e rimetterle nella terrina con l'aceto, lasciare marinare per circa 60 minuti mescolando di tanto in tanto. • Nel frattempo versare nel bocca qua con il sale rimasto, lo zucchero, le foglie di alloro e i semi di finocchio. bollire: 20 min. 100° vel. 1. • Scolare le verdure dall'aceto e aggiungerle nel  con lo sciroppo, cuocere: 10 min. 100° /  vel. 1. • Scolare di nuovo le verdure, stenderle su carta assorbente da cucina e lasciarle asciugare per circa 5-6 ore.

<p><i>Prima del consumo lasciar riposare in dispensa per 15 giorni rabboccando l'olio se necessario. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro un mese.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemare le verdure nei vasi suddividendole, versare sopra l'olio riempiendo il vaso fino al bordo e cercando di eliminare le bolle d'aria pressando bene.
--	---

Carciofini sott'olio





<p>Ingredienti 1 limone, il succo acqua fredda, q.b. 20 carciofini, piccoli e senza spine ("mammoline") 400 g di acqua 400 g di aceto di vino bianco 2 cucchiaini di sale 2 spicchi di aglio 2 foglie di alloro 1 rametto di rosmarino 10 grani di pepe 1000 g di olio e.v. (circa, dipende dai vasi) <i>Quando i carciofi sono completamente immersi nell'olio, chiudere ermeticamente i vasi e porli in dispensa al buio per circa 30 giorni prima dell'utilizzo.</i></p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • In una ciotola versare il succo di limone e acqua fredda fino a riempirla per 3/4. • Pulire i carciofini eliminando le foglie esterne più dure, lasciando solo il cuore. • Tagliare la punta e metterli subito, man mano che sono pronti, nella ciotola dell'acqua e limone. • Versare nel  l'acqua, l'aceto, il sale, portare a bollore: 10 min. 100° vel. 1. • Aggiungere i carciofi scolati dall'acqua, cuocere: 5 min. 100°/  /vel. 1. • Scolarli bene, sistemarli a testa in giù su carta assorbente (o su un canovaccio) lasciandoli asciugare bene. • Sistemare i carciofi ben asciutti in vasi sterilizzati, alternando con gli spicchi di aglio tagliati a metà, le foglie di alloro, il rosmarino e qualche granello di pepe. • Riempire il vaso con olio extravergine di oliva, cercando di non lasciare bolle d'aria nei vasi. • Per servire: sono ottimi come antipasto, da abbinare ai salumi.
--	--

Giardiniera sott'aceto

<p>Ingredienti 200 g di cavolfiori, solo le cimette 200 g di carote, tagliate a rondelle 200 g di sedano bianco, tagliato a tocchetti 200 g di peperoni verdi, piccoli e dolci, privati dei semi e filamenti 1 mazzetto di cipollotti di Tropea piccoli (circa 6)</p>	<p>Esecuzione</p> <p>Primo giorno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dopo aver lavato con cura le verdure, tagliarle della forma indicata e metterle in una terrina di ceramica capiente. • Versare nel  il sale e l'acqua, portare a bollore e sciogliere bene il sale: 15 min. 100° vel. 2. • Lasciare raffreddare la salamoia e una volta fredda versarla sulle verdure, coprire con un coperchio la ciotola e lasciare in infusione le verdure per tutta una notte. <p>Secondo giorno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il giorno successivo, scolare le verdure e
---	--

<p>senza la parte verde 250 g di sale grosso 1300 g di acqua 1 cucchiaino di pepe nero in grani 1l aceto di vino bianco 5 chiodi di garofano</p>	<p>sciacquarle velocemente sotto l'acqua corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stenderle su carta assorbente o su canovacci puliti ad asciugare . • Terminata l'asciugatura, sistemare direttamente nei vasi le verdure suddividendo il pepe in ogni vaso. • Riempire i vasi con l'aceto, distribuendo i chiodi di garofano. • Chiudere ermeticamente i vasi controllando che le verdure siano coperte dall'aceto; porli in dispensa al fresco e al buio per circa 40 giorni prima dell'utilizzo.
---	--

Peperoncini rossi piccanti farciti sott'olio

<p>Ingredienti Per i peperoncini 30 peperoncini rossi rotondi piccanti 500 g di aceto di vino bianco 500 g di vino bianco secco 1 cucchiaino di sale fino Per il ripieno 1 cucchiaino di capperi dissalati 1 mazzetto di prezzemolo (20 g) 100 g di tonno in scatola sott'olio 1 vasetto di acciughe sott'olio sale q.b. 750 g di olio e.v. (la quantità è indicativa, dipende dalla capienza dei vasi)</p> <p>Pastorizzare per 30 min.</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavare bene i peperoncini in acqua fredda corrente, mondarli eliminando picciolo, i semi e i filamenti interni (usando dei guanti per alimenti). • Versare nel  l'aceto e il vino poco di sale: 12 min. 100° vel. 1. • Versare nella soluzione di acqua aceto bollente i peperoncini, riportare bollore: 4 min. 100° /  vel. . • Scolare aiutandosi con il cestello avendo cura di non ammaccare i peperoncini. • Stendere i peperoncini su carta assorbente uno alla volta, lasciare asciugare per tre ore circa rigirandoli per due o tre volte, così da controllarne l'asciugatura. <p>Preparare il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nel  pulito e asciutto tritare capperi dissalati e le foglioline di prezzemolo: 7 sec. vel. 7, riunire sul fondo con la spatola. • Aggiungere il tonno e le acciughe completamente sgocciolati dall'olio di conservazione, frullare: 30 sec. vel. da 8, aggiustare di sale. • Suddividere il composto nei peperoncini aiutandosi con un cucchiaino, disporre nei vasi perfettamente sterilizzati. • Versare in ogni vaso l'olio fino a ricoprire i peperoncini. Si consiglia di aggiungere per ogni vaso un apposito dischetto di plastica per mantenere i peperoncini al di sotto del livello dell'olio. • Per servire: sono ottimi come antipasto.
---	--

Cavolfiore in agrodolce




Ingredienti

50 g di zucchero semolato
1600 g di acqua
400 g di aceto bianco
500 g di cimette di cavolfiore
1 cucchiaio di sale grosso
40 g di uvetta corinto
40 g di pinoli

Pastorizzare per 30 min.

Riporre in dispensa e consumare dopo 30 giorni.

Esecuzione

- Versare nel  lo zucchero, 600 g di acqua e l'aceto, bollire: **15 min. 100° vel. 2**. Mettere da parte.
- Nel frattempo lavare bene le cimette di cavolfiore.
- Nel  pulito, versare l'acqua rimasta con il sale, le cimette di cavolfiore, cuocere: **15 min. 100° /  / vel.1**.
- Scolare le cimette e lasciarle asciugare sulla carta assorbente.
- Disporre le cimette nei vasi sterilizzati alternando ad uvetta e pinoli.
- Coprire con lo sciroppo di aceto raffreddato. Chiudere i vasi.

Conserva di melanzane






Ingredienti



900 g di melanzane tonde violette
1 cucchiaio di sale fino
1 peperone rosso
2 gambi di sedano bianco
20 g di prezzemolo fresco, le foglioline
2 spicchi di aglio
3 rametti di timo fresco
4 gambi di basilico fresco
2 rametti di origano fresco
400 g di aceto di vino bianco
400 g di vino bianco secco
olio e.v.q.b. per i vasetti

Come conservarla


Riporre in dispensa, lasciando i vasetti a riposo per almeno tre settimane prima del consumo.

Esecuzione


- Tagliare le melanzane a fette della spessore di 2 cm, sistemarle su un tagliere e cospargerle di sale, lasciarle riposare per 15 minuti.
- Nel frattempo tagliare il peperone e il sedano a piccoli dadini.
- Tritare il prezzemolo, l'aglio e le erbe aromatiche: **5 sec. vel. 7**, togliere e mettere da parte.
- Nel  pulito versare l'aceto e il vino, portare a bollore: **10 min. 100° vel. 1**.
- Nel frattempo passare velocemente sotto l'acqua corrente le fette di melanzana, asciugare con carta assorbente da cucina e tagliarle a cubettoni di cm 2x2.
- Versare i cubettoni nell'aceto e vino bollente, scottare: **2 min. 100° /  /vel. **.
- Scolare le melanzane recuperando il liquido; sistemarle sopra un vassoio ricoperto di carta assorbente da cucina, lasciare asciugare e raffreddare.
- Rimettere nel  il liquido e riportarlo a temperatura: **8 min. 100° vel.1**.
- Ripetere la stessa operazione con i dadini di peperone, scottare: **1 min. 100° /  /vel. 1**, scolare recuperando sempre il liquido e asciugare i dadini su un vassoio rivestito di carta

	<p>assorbente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ripetere la stessa operazione con i dadini di sedano; portare il liquido a temperatura: 8 min. 100° vel. 1. • Aggiungere i dadini di sedano, cuocere: 1 min. 100° /  / vel. . Scolare ed asciugare su un vassoio rivestito di carta assorbente. • Quando tutte le verdure saranno fredde e asciugate separatamente, preparare i vasi perfettamente puliti e sterili. • Stendere sul fondo del vaso un primo strato di melanzane, poi aggiungere uno strato meno spesso di dadini di peperone, poi uno strato di sedano ed infine uno strato di erbe, continuando così fino al riempimento. • Versare l'olio nei vasi, chiudere ermeticamente e controllare per sei giorni consecutivi il livello dell'olio, rabboccandolo al bisogno.
--	--

Conserva di pomodori ciliegino al naturale

<p>Ingredienti 1000 g di pomodorini ciliegino 1 mazzetto di basilico 1000 g di acqua 300 g di sale grosso</p> <p>Consumare dopo 30 giorni.</p> <p>Pastorizzare per 30 min.</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere pomodorini sodi e maturi, staccarli dai grappoli e lavarli in acqua fredda. • Asciugarli e sistemarli nei vasi, alternando foglie di basilico lavate e asciugate delicatamente. • Versare nel  l'acqua e il bollire: 20 min. 100° vel. 2 (il sale essere completamente sciolto). • Lasciare raffreddare, poi distribuire vasi con dentro i pomodori.
--	--

Salsa piccante di pomodoro

<p>Ingredienti 1000 g di pomodori maturi, sodi tipo San Marzano 1 peperoncino rosso, piccante 2 spicchi di aglio 1 cucchiaino di zucchero, semolato 1 cucchiaino di sale</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavare bene i pomodori, tagliarli a metà eliminando i semi. • Tagliare il peperoncino a metà ed eliminare i semi (usare dei guanti per alimenti). • Sbucciare gli spicchi d'aglio ed eliminare l'anima interna. • Nel  tritare il peperoncino e l'aglio: 3 sec. vel. 7. • Aggiungere i pomodori, lo zucchero e il sale, frullare: 30 sec. vel. 7. • Invasare e pastorizzare per 30 minuti.
--	---

Pomodori secchi sott'olio

Ingredienti



600 g di pomodori secchi
4/6 foglie di alloro spezzettate
600 g di aceto bianco
600 g di acqua
2 peperoncini rossi, piccanti
4 spicchi di aglio
2 rametti di timo
olio extravergine di oliva, quanto basta

Nota: per essiccare i pomodori in casa, procedere nel seguente modo: scegliere pomodori tipo perini, sani e maturi. Aprirli a metà per il senso della lunghezza, disporli su una gratella con la parte tagliata verso la luce del sole, salarli leggermente ed esporli al sole. Ritirarli quando il sole tramonta e esporli nuovamente il giorno successivo. Continuare così fino a quando si saranno disidratati. Solo a questo punto si può procedere come sopra.

Per ottenere 600 g di pomodori secchi occorrono circa 12 kg di pomodori freschi.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare dopo almeno 7 giorni.

Esecuzione

- Lavare i pomodori secchi e le foglie di alloro.
- Versare l'aceto di vino nel  con l'acqua, le foglie di alloro e i pomodori, cuocere: **10-12 min. 100°/  /vel.1.**
- Scolare bene aiutandosi con il vassoio del Varoma, stenderli poi su carta assorbente da cucina e lasciare asciugare per circa 8 ore.
- Pulire dai semi e dai filamenti i peperoncini, lavarli e tagliarli a fettine (usare dei guanti per alimenti).
- Tagliare a fettine anche gli spicchi d'aglio (dopo avere eliminato l'anima interna)
- Riempire i vasi con uno strato di pomodori secchi ben asciugati, qualche pezzettino di foglia di alloro, qualche fettina di peperoncino e aglio, poi le foglioline di timo; così fino al riempimento dei vasi.
- Coprire completamente i pomodori con l'olio.
- Chiudere i vasi e nei giorni a seguire, se necessario, rabboccare con altro olio.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero.




Sugo di pomodoro con olive

Ingredienti

700 g di pomodori maturi, tipo San Marzano
2 cipollotti di Tropea
50 g di olive nere, tipo Gaeta o liguri (denocciolate)
cucchiaio di capperi dissalati
1 cucchiaino di sale scarso
1 pizzico di origano secco

Nota: questo sugo si prepara quando sono di stagione i pomodori da conserva, nei mesi di agosto o settembre.

Esecuzione

- Lavare bene i pomodori, tagliarli a metà ed eliminare i semi. Mondare i cipollotti, lavarli e tagliarli a pezzetti. Tagliare a rondelle le olive denocciolate, mettere da parte.
 - Mettere nel  la cipolla e i pomodori: **20 min. 100°/  /vel. 1**
 - Attendere 2-3 minuti, poi frullare: **1 min. vel 8.**
 - Unire le olive e i capperi dissalati. cuocere: **15-20 min. temp.**
- Varoma /  / vel. 1.**

Invasare e pastorizzare per 30 minuti (vedi inserto speciale).

• A fine cottura aggiungere il sale e l'origano, mescolare: **5 sec. vel. 3.**

Sedanini marinati




Ingredienti

300 g di sedano bianco
400 g di sedano verde
600 g di acqua
400 g di vino bianco secco
300 g di aceto bianco
1 cucchiaino di sale
2 spicchi di aglio
3 chiodi di garofano
6 pizzichi di grani di pepe nero
4 foglie di alloro
olio e.v. q.b.

Pastorizzare per 30 min.

Esecuzione

1° giorno

- Mondare i sedani, eliminare le foglie e tagliare i gambi a tocchetti di circa 4-5 cm. Lavarli bene e farli sgocciolare dall'acqua.
- Nel  versare l'acqua, il vino e l'aceto con un pizzico di sale, portare a bollore: **10 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere l'aglio schiacciato, i chiodi di garofano, il pepe, i tocchetti di sedano, cuocere: **3 min. 100° /  /vel. .**

• Versare in una ciotola capiente di ceramica i sedani con il loro liquido; coprire e lasciare raffreddare per circa 24 ore.

2° giorno

- Suddividere i sedani con le foglie di alloro e le spezie nei vasi sterili.
- Coprire con l'olio avendo cura di eliminare le bolle d'aria, chiudere ermeticamente i vasi.

Spiedini di melanzane e zucchine all'aceto di vino

Ingredienti

2 melanzane
3 zucchine, verdi tipo genovese
sale fino q.b.
1 peperone rosso
1000 g di aceto di vino bianco
2 cucchiaini di sale grosso
1 rametto di rosmarino


Consiglio: se possibile, affettare melanzane e zucchine con l'affettatrice.

• *Lasciare raffreddare, chiudere i vasi e riporli in luogo fresco e buio: lasciar riposare per circa 30 giorni prima*

Esecuzione

- Tagliare a fettine sottili le melanzane e le zucchine per il lungo, adagiare su un tagliere e cospargere di sale fino. Lasciar riposare per 15 minuti.
- Lavare e pulire dai semi e filamenti il peperone, tagliarlo a dadini grossi.
- Riprendere le melanzane e le fettine di zuccina, sciacquarle in acqua fredda e asciugarle con carta assorbente da cucina.

• Versare l'aceto nel  con il sale e gli aghi di rosmarino, bollire: **14 min. 100° vel. 1.**




• Unire le verdure, scottare: **1 min. 100° /  /vel. 1**
Scolare le verdure conservando l'aceto.

Preparare gli involtini:

- Asciugare su carta assorbente le fettine di melanzane e zucchine.
- Arrotolare ogni fettina su se stessa formando un rotolino. Infilare la verdura negli stuzzicadenti, in questo ordine: un rotolino di melanzana, un dadino di peperone, un rotolino di zuccina, un dadino di peperone.

<i>del consumo.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemarli nei vasi con molta delicatezza, coprire le verdure con l'aceto tenuto da parte.
---------------------	--

Zucchine all'acciuga sott'olio per 4 vasetti

<p>Ingredienti</p> <p>1000 g di zucchine tipo genovese verde chiaro, piccolissime 4 cipollotti di Tropea piccoli 3 spicchi di aglio 150 g di acciughe sott'olio 1000 g di aceto bianco di vino 1 pizzico di sale 1 cucchiaino di pepe in grani 1 rametto di basilico 2 foglie di alloro olio e.v. q. b.</p> <p>Pastorizzare per 30 minuti. Consumare dopo almeno 30 giorni.</p> <p>*I vasetti sono da intendersi da 250 g/cad. e la porzione per persona 100 g di zucchine (peso sgocciolato).</p>	<p>Esecuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavare bene le zucchine, spuntarle e asciugarle. Mondare i cipollotti lasciando parte del gambo verde più tenero, lavarli e asciugarli. Sbucciare l'aglio e privarlo dell'anima interna. Sgocciolare i filetti di acciuga dall'olio. • Versare l'aceto nel , con il sale, il pepe, portare a bollore: 10 min. 100° vel. 1. • Aggiungere le zucchine e cipollotti, cuocere: 7 min. 100° /  / vel. . • Scolare le verdure delicatamente con l'aiuto del Varoma, lasciare sgocciolare bene poi sistemarle con cura su carta assorbente da cucina ben distese ad asciugare. • Lavare bene ed asciugare delicatamente le foglie di basilico. • Distribuire le piccole zucchine e i cipollotti nei vasi sterili, aggiungere le acciughe, l'aglio, il basilico e l'alloro. • Coprire a filo con l'olio, attendere circa un paio d'ore prima di chiudere i vasi. <p>E' di stagione in: Aprile, Maggio, Giugno, Luglio, Agosto, Settembre e Ottobre.</p>
---	--