

Confettura di ciliegie

Autore : Foodici

Data : 22 Giugno 2016



Profumata e gustosa confettura primaverile

La confettura di ciliegie è facile da preparare, profumata, stupenda da spalmare su fette biscottate o pane magari con una noce di burro, ma anche perfetta per farcire crostate, dolci, muffin e tutto quello che vi suggerisce la vostra fantasia. Piace tanto a grandi e a piccini.

Si tratta, sostanzialmente, di una ricetta da dispensa che deriva dal ricettario della nonna e che noi vi consigliamo di preparare in abbondanza, in modo tale da poter godere della golosità di questa confettura di ciliegie anche durante il periodo invernale.

Ingredienti:

- 1 kg di ciliegie sode e mature
- 700 g di zucchero

Preparazione:

Per preparare la confettura di ciliegie, lavate innanzitutto le ciliegie sotto l'acqua corrente e snocciolatele una a una.

Alternate, in una terrina capiente, strati di ciliegie e strati di zucchero, iniziando e terminando con quest'ultimo. Coprite il tutto con un telo e fate riposare per una notte in un luogo fresco e buio.

Versate i frutti e il succo che si sarà formato in una pentola e cuocete a fiamma bassa, mescolando frequentemente. Quando avrà raggiunto l'ebollizione, alzate la fiamma e proseguite la cottura per altri 10

minuti. Versate tutto in una terrina e fate riposare per una notte (vedi nota a fondo articolo).

Mettete nuovamente la confettura di ciliegie nella pentola e riprendete dal principio la cottura, sempre a fuoco dolce e mescolando spesso. Quando la confettura avrà raggiunto la giusta consistenza, fate sempre la prova piattino, mi raccomando, spegnete, schiumate e lasciate intiepidire; mescolate bene e invasate, poi procedete alla sterilizzazione come d'abitudine.

Note:

- La confettura di ciliegie si può preparare anche in un'unica cottura, omettendo il riposo di una notte della stessa.
- Provate la confettura di ciliegie frullata a del gelato al fiordilatte: ne verrà un frappè golosissimo!

Per conoscere altre gustose ricette cliccate [qui](#)

