

# Confettura di fragole

Autore : Foodici

Data : 15 Giugno 2016



## Ottima conserva dal ricettario della nonna

La confettura di fragole è molto facile da preparare ed è buonissima già da sola, spalmata magari su fette biscottate o sul pane a colazione. Noi vi consigliamo di prepararne in abbondanza perché è un vero *jolly* in cucina: potrete arricchire e farcire dolci lievitati, torte di compleanno, soffici plumcake, profumati croissant, biscotti di mille tipi e forme.

Si conserva a lungo e fa parte dei *comfort food* cui difficilmente si può resistere!

### Ingredienti:

- 1 kg di fragole
- 700 g di zucchero
- 1 limone

### Preparazione:

Preparare la confettura di fragole è davvero molto semplice.

Lavate le fragole, mondatele e asciugatele delicatamente con carta da cucina. Tagliate le fragole in 4 pezzi e lasciatele per una notte intera in una ciotola coperta, in frigo, dopo averle mescolate allo zucchero e al succo del limone. Trasferite il composto in una pentola e fate bollire la confettura mescolando spesso con un cucchiaio di legno e togliendo l'eventuale schiuma che si forma in superficie con una schiumarola.

Fate bollire a fuoco medio per almeno 30 minuti, poi passate il composto con un passino, quello per la 'pummarola', per intenderci, se preferite una consistenza liscia e omogenea, altrimenti potete passarne solo una parte o non passarla affatto se gradite sentire i pezzettini nella confettura. Rimettete sul fuoco

ancora 25 minuti, togliendo sempre la schiuma se dovesse formarsi, finché avrete raggiunto la consistenza perfetta.

Vi consiglio sempre la prova piattino: mettete un cucchiaino di confettura su un piattino e, dopo un minuto, inclinate il piattino stesso; se la confettura scende molto lentamente è perfetta, altrimenti cuocetela ancora qualche minuto.

Versate la confettura di fragole in vasetti sterilizzati, chiudeteli e capovolgeteli per creare il sottovuoto. Quando i vasetti con la confettura di fragole saranno freddi, riponeteli in un luogo fresco e lontano dalla luce. La confettura è subito pronta.

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

