# Confettura di fragole e cioccolato fondente

**Autore :** Foodici

**Data :** 1 Giugno 2016

## Golosa confettura per mille preparazioni

Facile da preparare, questa confettura di fragole e cioccolato fondente è perfetta da utilizzare in mille modi: ottima su biscotti, pane e fette biscottate, magari per una colazione golosissima, meravigliosa come farcia di torte, dolci, crostate. Piace sempre moltissimo sia agli adulti che ai bambini.

*Ingredienti*:

- 1 kg di fragole
- 500 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente grattugiato o in pezzettini piccoli
- 1/2 limone: il succo filtrato

*Preparazione*:

Per preparare la confettura di fragole e cioccolato fondente, lavate innanzitutto le fragole sotto l'acqua corrente, mettetele ad asciugare su un telo pulito e tamponatele con della carta da cucina.

Mondatele togliendo il picciolo e tutte le parti un po' rovinate e ammaccate che, altrimenti, potrebbero compromettere la buona riuscita della confettura.

Tagliate le fragole in 2 o in 4 parti (dipende dalla loro grandezza), mettetele in una ciotola e mescolatele al limone e allo zucchero.

Coprite la ciotola e lasciate macerare un paio di ore.

Portate a cottura sul fuoco mescolando spesso e togliendo la schiuma che si forma in superficie e che,

altrimenti, non renderebbe trasparente la vostra confettura.

Lasciate cuocere fino a giusta consistenza, ci vorrà circa 1 oretta se le fragole erano belle sode, altrimenti prolungate un pochino la cottura.

Vi consiglio sempre di fare la prova piattino: prelevate un cucchiaino di confettura, mettetela su un piattino e, dopo qualche istante, inclinate il piattino stesso. La confettura deve scendere molto lentamente, questo significa che è pronta.

Spegnete il gas e aggiungete il cioccolato fondente. Mescolate con cura in modo che tutto sia ben amalgamato.

Quando la confettura è ancora bollente versatela in vasetti asciutti e puliti, chiudeteli bene, capovolgeteli a testa in giù e copriteli con un panno. Andranno perfettamente sottovuoto.

La vostra confettura di fragole e cioccolato fondente è subito pronta per essere gustata.

Per conoscere altre gustose ricette cliccate qui