

Valérie Lhomme



Confetture & chutney



BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario

5 > Per realizzare una buona confettura...

PRIMAVERA

- 6 > Confettura di fragoline alla vaniglia
- 8 > Confettura di ciliegie nere al geranio rosa
- 10 > Confettura di latte
- 12 > Confettura di petali di rosa di Alain Alexanian
- 14 > Confettura di carote all'arancia
- 16 > Confettura di zucchine alle scorze di limone
- 18 > Chutney di rabarbaro all'uvetta di Malaga
- 20 > Confecchutney di cipolla al miele e all'aceto di mele

ESTATE

- 22 > Confettura di albicocche alla lavanda
- 24 > Confettura di mirtilli
- 26 > Configelatina di lamponi alla rosa
- 28 > Confettura di pesche gialle e di pesche noci bianche al rosmarino
- 30 > Confettura di melone giallo al limone e finocchio
- 32 > Chutney di pomodoro
- 34 > Chutney di peperone al coriandolo



AUTUNNO

- 36 > Confettura di rabarbaro molto semplice di mia nonna Clémence
- 38 > Confettura di pera allo zafferano
- 40 > Confettura di prugne allo zenzero candito
- 42 > Confettura di noci fresche al miele
- 44 > Chutney di fichi freschi e di fichi secchi
- 46 > Chutney di mele e pere ai semi di senape e di coriandolo
- 48 > Chutney di zucca allo zenzero e all'arancia

INVERNO

- 50 > Marmellata d'arancia di Jacqueline
- 52 > Marmellata di limone
- 54 > Confettura di banane al rum
- 56 > Confettura di mango ai frutti della passione
- 56 > Confettura di ananas alla vaniglia
- 58 > Confettura del vecchio ragazzo
- 60 > Chutney di albicocche secche ammorbidite
- 62 > Chutney di mango speziato



Quando il giardino vi avrà regalato talmente tante zucchine che non avrete più voglia di mangiarle farcite, al gratin o in vellutata, preparate questa deliziosa confettura...

Confettura di zucchine alle scorze di limone

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 35 MINUTI CIRCA

PER 600 G DI CONFETTURA
(CIOÈ CIRCA 2 VASETTI)

- > 1 kg di zucchine ben sode verdi e gialle mescolate insieme (cioè 850 g di zucchine depicciolate, pelate e private dei semi)
- > 4 limoni non trattati
- > 600 g di zucchero di canna chiaro



Lavate le zucchine, pelatele parzialmente (per mantenere un po' di colore), privatele dei semi (se sono un po' grosse) e tagliatele a lamelle sottili.

In una casseruola, portate a ebollizione dell'acqua. Lavate i limoni, prelevatene le scorze con l'aiuto di un rigalimoni e immergetele nell'acqua bollente per 3 minuti. Sgocciolatele e tagliatele a bastoncini.

Spremete i limoni. Recuperatene i semi, avvolgeteli in una garza fine e chiudetela a fagottino con del filo da cucina. Mescolate le lamelle di zucchine con lo zucchero di canna, il succo e le scorze dei limoni. Versate il tutto in una casseruola dal fondo spesso, ponete a fuoco vivo, aggiungete il sacchetto con i semi e portate a ebollizione. Schiumate, se necessario, e lasciate candire per 30 minuti.

Verificate la cottura facendo cadere qualche goccia di confettura sopra un piatto precedentemente raffreddato: se la confettura si rapprende e ispessisce al contatto del piatto, significa che è pronta. Altrimenti ripetete il test 2-4 minuti più tardi.

Eliminate la garza con i semi e versate la confettura di zucchine nei vasetti sterilizzati asciutti e puliti. Chiudete quando la confettura è ancora bollente.





L'autunno è là, nascosto in questo chutney...

Chutney di mele e pere ai semi di senape e di coriandolo

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 30 MINUTI CIRCA

PER 700 G DI CHUTNEY
(CIOÈ 2 VASETTI)

- > 500 g di mele Renette (400 g circa di frutti sbucciati e privati dei semi)
- > 500 g di pere William (400 g circa di frutti sbucciati e privati dei semi)
- > 10 cl di aceto balsamico bianco (in vendita nei negozi specializzati) oppure di aceto di Xeres
- > 150 g di zucchero di canna chiaro
- > 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- > 20 g di zenzero fresco
- > 1 cucchiaino di semi di senape (in vendita nei negozi specializzati oppure in quelli orientali)

Sbucciate le mele e le pere e privatele dei semi. Tagliatele a dadini, disponetele in una ciotola, copritele con l'aceto balsamico e spolverizzatele di zucchero di canna. Mescolate delicatamente il tutto.

Fate tostare a secco i semi di coriandolo per 2 minuti in padella. Pelate la radice di zenzero e schiacciatene la polpa con l'aiuto di uno spremiaglio.

Versate i frutti all'aceto in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungete i semi di senape e di coriandolo, così come la polpa di zenzero e portate a ebollizione. Lasciate candire per 20-30 minuti al piccolo bollore.

Quando i frutti saranno translucidi, il chutney è cotto. Distribuitelo nei vasetti sterilizzati e chiudete immediatamente.





Confetture & chutney

Le confetture e le marmellate fatte in casa sono così buone, ma spesso sono associate a veri e propri tour de force in cucina. Non deve essere così! Con appena un chilogrammo di bella frutta di stagione è possibile produrre piccole quantità di queste conserve e trascorrere gradevolmente qualche ora in una cucina piena di profumi. E non dimentichiamo il chutney. Questa specialità agrodolce di origine inglese è da scoprire. Perfetto compagno per alcuni formaggi o per carni fredde, spesso fornisce anche una nota leggermente piccante.

Queste 30 ricette suddivise per stagione assicurano deliziosi condimenti per un anno intero dalla *Confettura di albicocche alla lavanda* al *Chutney di mango speziato*, dalla *Confettura di carote all'arancia* alla *Confettilatina di lamponi alla rosa*.

Della stessa collana:

