

Confettura di lamponi



Nel mio giardino i lamponi abbondano, da giugno fino a fine settembre.

Grazie alla valida e *disinteressata* collaborazione dei bambini dei miei vicini di giardino ne avanzano pochi per i quali si debba assolutamente trovare un utilizzo...

ma anche così, oltre a torte e macedonie di frutta si va di confettura di lamponi... o, come si dice da me, *marmellata di lamponi*.

Non che in un sol giorno ne spuntino abbastanza da mettersi subito a lavorar di conserve; ma se ne raccolgono abbastanza da riempire una ciotola che viene travasata in un contenitore nel freezer della cucina.

E quando il contenitore è pieno... viene travasato in un sacco da surgelati che si trova in dispensa, nel mio [magico freezer](#) fin quando ce n'è una giusta quantità; poi, ci si mette al lavoro.

Quest'anno con quelli *salvati* nelle ultime settimane, ce ne erano nuovamente due chili da far fuori.

E mi son messo a preparare la mia *marmellata* preferita (dopo quella di fragole, però, confesso).

Qui indico le quantità standard per un chilo di zucchero anche se qui, alla fine, di zucchero e frutta ne sono andati ben di più.

Cominciando dalla lista degli ingredienti, ecco la mia confettura di lamponi!

Ingredienti:

lamponi	g	1'000
pesche (pulite e snocciolate)	g	200
zucchero gelificante	g	1'000
vaniglia pura (facoltativa)	presa	½
cannella (facoltativa)	presa	½

Preparazione:

La procedura è fondamentalmente la stessa che uso per tutte le confetture e che ho descritto nel dettaglio nell'articolo sulla mia [confettura di albicocche](#) ([qui la ricetta](#)) con solo due piccole differenze:

l'aggiunta di una piccola quantità di pesche (lavate e sgocciolate) fatte a pezzetti piccoli in modo che si sfaldino senza problemi

i lamponi non lavati: nel mio giardino non uso prodotti chimici e, oltretutto, fra pioggia e innaffiature, i frutti di bosco che ci crescono son già più che lavati!

Per il resto, la procedura è quella che riassumo qui in breve:

i lamponi, con l'aggiunta dei pezzetti di pesca, vengono mescolati con metà dello zucchero gelificante necessario e poi lasciati riposare per alcune ore (devono anche scongelarsi, visto che i sacchetti arrivano dal freezer!).

QUando la frutta è ben ammorbidita la si porta lentamente a ebollizione e poi la si lascia cuocere per una decina di minuti, finché non comincia a disfarsi del tutto.

Si aggiunge il resto dello zucchero gelificante (io personalmente aggiungo anche un po' di cannella e vaniglia: è una questione di gusto personale) e si fa sobbollire per altri cinque minuti.

Nel frattempo vasetti e coperchi saranno stati sterilizzati e preparati su di un grande canovaccio ben inumidito e saranno pronti per essere riempiti.

Utilizzando un piccolo mestolo e un imbuto a becco largo (pure passati in acqua bollente) non resta che riempire tutti i vasetti e lasciarli riposare ben chiusi, capovolti per la prima decina di minuti, sul canovaccio bagnato.

A raffreddamento completo saranno pronti per essere riposti.

Ed essere poi riaperti per spalmare la marmellata sul pane o, perché no, farcirli delle belle crostate!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Quest'anno, purtroppo, il raccolto di mirtilli è stato scarso. E i ribes sono arrivati a maturazione mentre ero in vacanza... e son stati giustamente fatti fuori in mia assenza!