

## One comment on “Marmellata di mele fatta in casa”

**Marmellata di mele fatta in casa**, una di quelle chicche da provare a fare almeno una volta! Le mele sono un frutto sempre presente sulle bancarelle dei mercati, ogni varietà ha un suo gusto e rende il massimo in periodi specifici, ma per fare la marmellata va bene qualsiasi genere, secondo le vostre preferenze. Pochissimi ingredienti, nessun conservante artificiale e tanto gusto...



Nello specifico per realizzare questa splendida marmellata fatta in casa abbiamo utilizzato le mele Fuji, una varietà dolcissima, molto croccante. Di colore rosso aranciato e brillante, è una mela “tonda e soda”, la polpa si presenta di colore bianco-paglierino, croccante e molto succosa. La mela Fuji si trova da fine settembre ad aprile-maggio.

Questo tipo di marmellata è perfetto per le vostre colazioni, su una fetta di pane o fetta biscottata è il massimo, ma è gustosissima anche per preparare dolci come [crostate](#), strudel e per farcire le [torte](#). Ricordate sempre la prima regola per preparare marmellate in casa (e [consERVE](#) in generale): i barattoli che utilizzate devono essere perfettamente puliti e sterilizzati bollendoli in acqua. Inoltre, effettuate sempre l'ultimo step, ovvero il bagno maria che vi da un'ulteriore garanzia per la conservazione dei vostri lavori. La marmellata va conservata in un luogo fresco e asciutto e dura anche due anni.

### Marmellata di mele fatta in casa

Di admin Pubblicata: maggio 17, 2013

- **Preparazione:** 20 minuti
- **Cottura:** 30 minuti
- **Pronta In:** 1 ora 10 minuti

Marmellata di mele fatta in casa, una vera golosità da preparare e gustare.

## Ingredienti

- 2 kg [mele](#)
- 1 kg [zucchero](#)

## Istruzioni

1. Pulite, eliminate il torsolo e tagliate a pezzetti le mele. Iniziate a cuocerle in una pentola capiente a fuoco basso. Aggiungete lo zucchero e continuate la cottura. Non aggiungete acqua o altro, il succo uscirà durante la cottura.



2. A circa 10 minuti, quando le mele saranno diventate morbide toglietele dalla pentola conservando il succo a parte.



3. Passate le mele al frullatore fino ad avere una consistenza cremosa. Rimettete il tutto nella pentola e continuate a cuocere facendo restringere il succo. Servono circa altri venti minuti.



4. Quando avrete raggiunto una soddisfacente consistenza riempite i barattoli, 4-5 barattoli da 300 ml,

e fate il bagno maria. Ricordate che l'acqua deve essere almeno tiepida per evitare uno 'shock' alla marmellata (rischiate che esplodano i barattoli). Fate bollire per circa 20 minuti e conservate in luogo fresco e asciutto.



- **Cucina:** [Italiana](#)
- **Categoria:** [Dolci](#)
- **Difficoltà:** [Moderata](#)

## Marmellata di fichi e pere

Marmellata di fichi e pere, una vera dolcezza da gustare tutto l'anno, anche semplicemente, come noi, su una dorata fetta biscottata!



Approfittate dell'estate per preparare questa dolcissima marmellata di fichi e pere, un pò di pazienza per poter conservare tutto il profumo ed il sapore dell'estate anche a zero gradi. E' perfetta per confezionare [crostate](#), cheesecakes, [torte](#) o da mangiare solo a cucchiaiate per soddisfare un momento di voglia di dolce. Senza conservanti aggiunti, nessuna gelatina, potete darla ai vostri bambini senza nessuna preoccupazione. Ed allora, cosa aspettate a prepararla? Si conserva anche per due anni in luogo fresco ed asciutto.

Di admin Pubblicata: settembre 29, 2013

- **Preparazione:** 20 minuti
- **Cottura:** 20 minuti
- **Pronta In:** 40 minuti

Marmellata di fichi e pere, una vera dolcezza da gustare tutto l'anno, anche semplicemente, come noi, su una dorata fetta ...

### Ingredienti

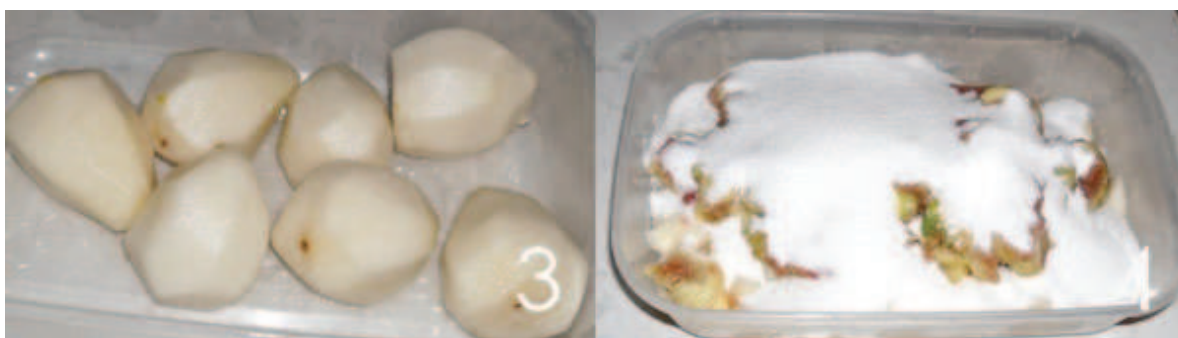
- 1 kg *fichi freschi*
- 1 kg *pere tipo coscia*
- 1 kg *zucchero*

## Istruzioni

1. Sbucciate i fichi e fateli a pezzetti.



2. Sbucciate e tagliate a fettine sottili le pere. Unitele ad i fichi e versate lo zucchero.



3. Premete il succo di un limone non trattato e fate macerare in frigo per almeno 3-4 ore. Vedrete letteralmente sciogliersi i fichi.



4. Trascorso il tempo indicato fate cuocere il composto in una pentola capiente, per circa 20 minuti. Quando avrà raggiunto una consistenza densa potete riempire i vasetti. Se preferite potete anche frullare il tutto, per avere più cremosità. Chiudete ermeticamente i vasetti e fate il bagnomaria per circa 30 minuti. Fate raffreddare e riponeteli in un luogo fresco e buio.



- **Cucina:** [Italiana](#)
- **Difficoltà:** [Moderata](#)

## Marmellata di pesche

Marmellata di pesche fatta in casa, facile e veloce da preparare, conserva tutto il gusto di questa frutta estiva dolcissima, da assaporare anche in inverno.



La frutta estiva è tra le più dolci, pesche, fragole, ciliegie, tutti questi frutti hanno un alto contenuto di zuccheri e si prestano ottimamente ad essere trasformati in conserve ed utilizzati nei modi più disparati, dalle crostate, alle torte a ripieni per biscotti e tutto ciò che vi consiglia la fantasia (e noi di MarGi)!

Quando realizziamo le nostre marmellate in casa non usiamo mai conservanti, affidandoci invece a quelli naturali come lo zucchero, e ai metodi di conservazione della nonna: il classico sistema di cottura a bagnomaria, che crea il sottovuoto e impedisce la formazione di funghi e batteri pericolosi. Ogni volta che preparate conserve, di qualsiasi genere, ricordate che l'igiene e la sterilizzazione sono passaggi fondamentali. Sterilizzate i barattoli seguendo questa semplice guida su [Come sterilizzare vasetti e bottiglie di vetro](#).

NOTA BENE – Il succo in eccesso non gettatelo (è quello nella foto nel barattolo a sinistra), ma conservate anch'esso a bagnomaria, vi sarà utilissimo come bagna per le vostre torte!

Di admin Pubblicata: settembre 26, 2013

- **Preparazione:** 15 minuti

- **Cottura:** 40 minuti
- **Pronta In:** 55 minuti

Marmellata di pesche fatta in casa, facile e veloce da preparare, conserva tutto il gusto di questa frutta estiva dolcissima, da ...

## Ingredienti

- 2 kg [pesche](#)
- 1 kg [zucchero](#)

## Istruzioni

1. Lavate le pesche con tutta la buccia per eliminare i peli ed evitare che mentre le sbucciate restino attaccate alle vostre mani. Sbucciatele, quindi, e mettetele a pezzi grossi in una pentola capiente.



2. Aggiungete lo zucchero (seguendo il rapporto 2:1). Non aggiungete acqua o altro, in cottura, in pochi minuti, le pesche rilasceranno abbondanti succhi. Fate cuocere per circa 15 minuti.



3. Preparate dei vasetti puliti. Alcuni li abbiamo riempiti con pezzi di pesche, così da poterli usare come decorazioni per [torte](#) o per macedonie. Ricoprite con il succo di cottura e richiudete bene.



4. Frullate la frutta cotta, separando il succo che conserverete in altri barattoli, ottimo per bagnare [torte](#). Versate la frutta frullata nei barattoli. Chiudete con tappi puliti e fate a tutti il bagno maria per

circa 30 minuti. Fate raffreddare i barattoli e conservateli in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Si conservano anche per 2 anni.



- **Cucina:** [Italiana](#)
- **Difficoltà:** [Moderata](#)

## Marmellata di albicocche

La **marmellata di albicocche** è davvero deliziosa e facile da realizzare. Le albicocche si prestano in modo incredibile alla realizzazione di gustose marmellate che conservano il loro profumo e sapore per lungo tempo.

A basso contenuto calorico, ricchissime di carotenoidi, beta-carotene in particolare che gli conferiscono quel bel colore arancio, sono il frutto perfetto per tutti e si possono consumare senza particolari problemi. È una pianta antichissima che risale a circa 4.000 anni, proveniente dalla Cina nordorientale. La storia vuole che sia stato Alessandro Magno il primo a portare l'albicocca in Occidente. Fu introdotta in Grecia e in Italia dai romani e gli arabi la diffusero nella zona del Mediterraneo. **La marmellata di albicocche**, come il frutto da cui deriva, è **ricca di vitamina A, B, C e PP, magnesio, fosforo, ferro** ed ha proprietà lassative. Non tutti sanno che bisogna evitare di aprire i noccioli e consumarne il contenuto, perché contengono una sostanza tossica, un derivato dell'acido cianidrico.



### Come preparare la marmellata di albicocche

Di admin Pubblicata: gennaio 2, 2013

- **Preparazione:** 15 minuti
- **Cottura:** 15 minuti
- **Pronta In:** 30 minuti

Per realizzare la marmellata di albicocche basta un pizzico di pazienza e frutta freschissima.

### Ingredienti

- 1 kg [albicocche](#)
- 400 gr [zucchero semolato](#)
- [barattoli sterili](#)

## Istruzioni

1. Lavate con cura le albicocche e asciugatele. Dividetele a metà eliminando il nocciolo ed eventuali parti non adatte.



2. Mettetele a cuocere in una pentola profonda poichè quando bollono tendono a schizzare il succo. Aggiungete lo zucchero e rigirate con un cucchiaio di legno. La cottura richiede circa 10 minuti. Provate a mettere un pò di marmellata su un piattino, se non scivola è pronta altrimenti continuate a cuocere per altri 5 minuti.



3. Noi l'abbiamo realizzata lasciando i pezzi, ma se preferite potete anche frullarla. Appena pronta non aspettate che raffreddi ma versatela in barattoli sterili. Chiudete accuratamente e metteteli in una pentola profonda coprendoli con acqua. Fate bollire per circa 20 minuti, poi spegnete e fate raffreddare l'acqua. La marmellata così preparate può essere conservata per circa un anno.



- **Cucina:** [Mediterranea](#)
- **Categoria:** [Dessert](#)
- **Difficoltà:** [Moderata](#)



## Marmellata di arance

Care amiche oggi vi diremo come preparare la **marmellata di arance**, una vera squisitezza molto versatile, che potete utilizzare per farcire i vostri **dolci**, le fette biscottate a colazione, per cominciare la mattina con maggior sprint, o semplicemente per concedervi un '*momento dolce*' senza troppi sensi di colpa.

Con la **marmellata di arance fatta in casa**, infatti, sapete esattamente cosa state mangiando, non ci sono additivi particolari o conservanti e, come potrete leggere, non c'è nemmeno una quantità eccessiva di zuccheri poiché il frutto è già dolce di suo al naturale. Con il sistema del bagno maria poi, sarete tranquille di poter conservare le vostre scorte anche per due anni, purché vi ricordiate di sterilizzare i barattoli prima dell'uso e di conservarli, pieni, in un posto fresco, asciutto e buio. Per essere sicure che il prodotto è integro e sicuro quando svitate il tappo deve fare 'pop' ed opporre tanta resistenza. Se notate muffe non esitate, il prodotto è contaminato, non rischiate e gettatelo via. Ma se seguirete i nostri consigli questi casi sono davvero molto limitati.



Di admin Pubblicata: febbraio 1, 2013

- **Preparazione:** 60 minuti
- **Cottura:** 60 minuti
- **Pronta In:** 2 ore 0 minuto

La marmellata di arance è semplice da preparare anche in casa, si conserva a lungo e vi assicura un prodotto buono e genuino.

### Ingredienti

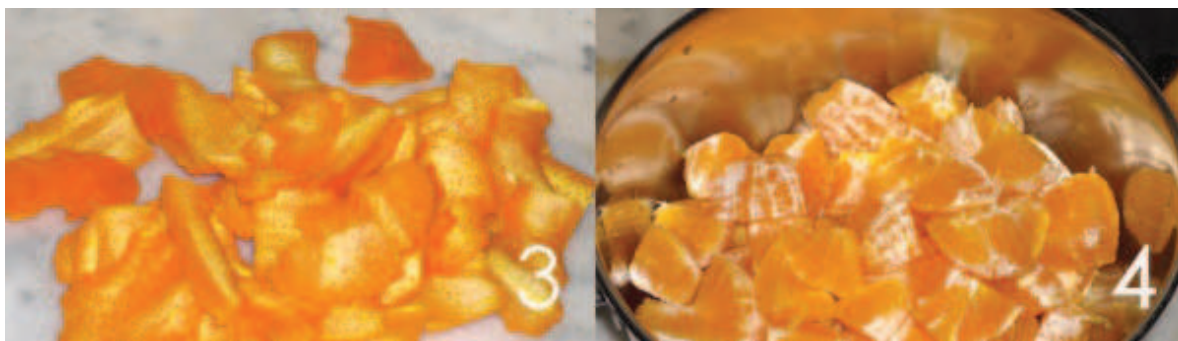
- 1,5 kg *arance non trattate*
- 1 *mela*
- 700 gr *zucchero*

## Istruzioni

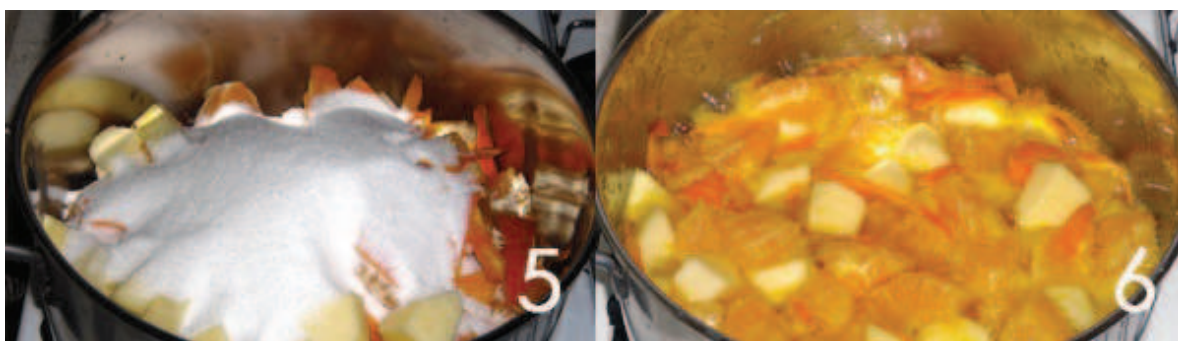
1. Lavate, asciugate e sbucciate le arance. Conservate a parte le bucce, escluse le calotte.



2. Pulite le bucce eliminando la parte bianca e tagliatele a striscioline. Tagliate a pezzi gli spicchi d'arancia e la mela sbucciata.



3. Versate tutto in una pentola capiente e aggiungete lo zucchero. Fate cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti per far sciogliere lo zucchero e far uscire il succo delle arance.



4. Frullate tutto in un mixer e rimettete sul fuoco per altri 20 minuti.



5. Quando la marmellata è ben compatta versate in barattoli sterili e fate bollire per almeno 15-20 minuti. Al termine non togliete i barattoli ma lasciateli in acqua finchè questa non si raffredda, prolungando così i tempi di sterilizzazione. Poi riponeteli in un luogo buio e asciutto.



- **Cucina:** [Italiana](#)
- **Difficoltà:** [Impegnativa](#)

## One comment on “Come preparare la marmellata di cedro”

Il cedro è il re degli agrumi. Pare che da esso derivino tutti gli altri agrumi appartenenti a questa specie. Il cedro è una pianta originaria dell'Asia sudorientale, forse giunto in Italia grazie ai popoli persiani intorno al III secolo a.C.. Oggi vi indicheremo come preparare questa profumatissima **marmellata di cedro**. Richiede un pò di pazienza ma, vi assicuriamo, ne vale la pena. Di questo frutto, per preparare la marmellata, si utilizza sia la polpa che la scorza, ma fate attenzione ad eliminare la parte bianca perchè risulterebbe amara.



Il cedro è noto, fin dall'antichità, per le sue **proprietà medicamentose**, tra queste quelle antiossidanti grazie alla notevole quantità di flavonoidi presenti. E' ricco di sali minerali, vitamina C, è un disinfettante dell'organismo, aiuta a controllare la pressione. Questo frutto difficilmente viene mangiato crudo perchè ha un sapore amarognolo, ma l'ideale sarebbe proprio berne il succo per godere appieno delle sue proprietà. Può comunque essere **consumato** in altro modo, come marmellata ad esempio (magari seguendo il nostro procedimento), come olio essenziale (sembra combattere la caduta dei capelli) e come frutta candita.



### Come preparare la marmellata di cedro

Di admin Pubblicata: gennaio 16, 2013

- **Resa:** 4 barattoli da 300 gr
- **Preparazione:** 60 minuti

- **Cottura:** 25 minuti
- **Pronta In:** 1 ora 25 minuti

La marmellata di cedro è profumatissima ed è perfetta per dolci dal sapore intenso. Preparate questa marmellata e scoprirete nuovi orizzonti di gusto.

## Ingredienti

- 1,5 kg [cedro](#)
- 1,5 kg [zucchero](#)
- 2 [mele](#)

## Istruzioni

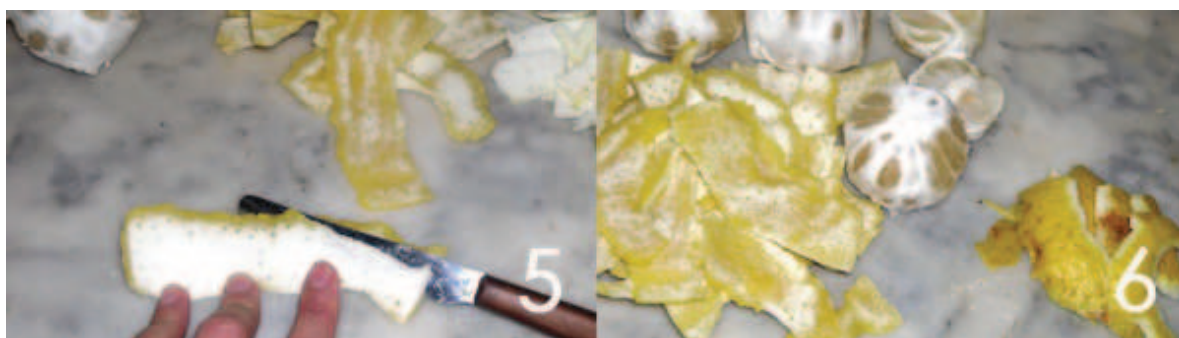
1. Lavate accuratamente i cedri, facendo attenzione ai pori che potrebbero conservare terriccio o polvere. Asciugateli bene ed eliminate le estremità.



2. Con attenzione, cominciate a sbucciare i cedri. L'operazione non è semplice perchè questi frutti sono molto grandi e non si riesce a tenerli agevolmente in mano. Tagliate la buccia in modo sottile cercando di non tagliare troppo del bianco.



3. Armatevi di pazienza ed eliminate il bianco dalla scorza e dal frutto. La parte bianca è molto consistente ed è spugnosa. Le parti di scorza che scartate non gettatele ma fatele essiccare. Sono ottime per creare sacchetti profumati!



4. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Quindi tagliate a striscioline la scorza di cedro.



5. Fate a tocchetti la polpa di cedro eliminando i semi ed altre parti dure. Mettete tutto in una pentola capace e cominciate a cuocere a fiamma bassa.



6. Aggiungete lo zucchero ed alzate la fiamma. Lo zucchero comincerà a sciogliersi e ad amalgamare il tutto. Cuocete 5 minuti.



7. Passate nel frullatore gli ingredienti e riversate nella pentola cuocendo per altri 20 minuti.



8. Versate la marmellata in barattoli puliti. Richiudete, metteteli in una pentola profonda con acqua già tiepida. Ricordate che l'acqua deve ricoprire completamente i barattoli. Fate bollire per 20 minuti almeno. Non togliete subito i barattoli ma fateli restare in ammollo fino a che l'acqua si raffredderà.

La marmellata così preparata può essere conservata anche per 2 anni.



- **Cucina:** [Italiana](#)
- **Categoria:** [Dolci](#)
- **Difficoltà:** [Impegnativa](#)

## One comment on “Confettura di ciliegie fatta in casa”

**Confettura di ciliegie** fatta in casa, una ricetta facile per prepararla in casa senza utilizzare additivi addensanti, per portare sulla vostra tavola qualcosa di originale, gustoso e profumato.



Nelle nostre ricette, come avete modo di vedere leggendo i nostri articoli, cerchiamo sempre di evitare l'uso di particolari sostanze 'estranee', proprio perchè già in natura possiamo trovare il sostituto adatto. Nel caso della confettura di ciliegie sarà lo zucchero a fare da conservante.

Il periodo per preparare la nostra confettura di ciliegie è proprio questo, tra maggio e giugno, quando questo frutto dolcissimo raggiunge la massima maturazione. Il tipo che abbiamo utilizzato è quello 'ferrovia', una varietà diffusa in Puglia, molto grossa perfetta per la consistenza della polpa e il gusto dolcissimo. Si presenta molto scura e, quando la acquistate, assicuratevi che sia dura e che il gambo sia fresco e verde. Potete comunque utilizzare anche altre varietà, secondo i vostri gusti ed il tipo più diffuso nella vostra zona, purchè il frutto sia fresco. Le ciliegie godono di numerose ed importanti proprietà, depurative e disintossicanti, oltre a quelle diuretiche e lassative. Sembra inoltre, da recenti studi, che il loro consumo ridurrebbe di molto la percentuale di colesterolo nel nostro organismo grazie alla presenza di sostanze antiossidanti.

**Confettura di ciliegie fatta in casa**

Di admin Pubblicata: giugno 10, 2013

- **Preparazione:** 30 minuti
- **Cottura:** 30 minuti
- **Pronta In:** 60 minuti

Confettura di ciliegie fatta in casa, una bontà genuina per portare in tavola gusto e salute. Con le foto passo passo riuscirete a prepararla facilmente.

## Ingredienti

- 2 kg [ciliegie](#)
- 800 gr [zucchero](#)

## Istruzioni

1. Eliminate dalle ciliegie lo stelo, quelle eventualmente marce e lavatele accuratamente.



2. Tagliatele a metà eliminando il nocciolo e mettetele in una pentola capace. Fate cuocere per 5 minuti ed aggiungete lo zucchero. Girate spesso con un cucchiaio di legno e fate cuocere per circa 20 minuti.



3. Separate il succo dal frutto cotto. Il succo potrete utilizzarlo per altre ricette che potete trovare sul nostro sito.



4. Mettete le ciliegie in barattoli puliti e sterilizzati. Richiudete bene e fate bollire per almeno altri 20 minuti (bagno maria). La confettura si conserva in luogo asciutto e buio anche per due anni.



- **Cucina:** [Mediterranea](#)
- **Difficoltà:** [Moderata](#)

## One comment on “Conserva di amarene fatta in casa”

Conserva di amarene fatta in casa, per avere questo frutto buonissimo in ogni momento dell'anno a portata di mano.



Quando preparate questa **conserva di amarene** otterrete un succo ottimo da utilizzare come bagna per [torte](#) o per preparare gelatine, budini [speciali](#) e quanto altro vi detta la fantasia (fate una ricerca nel nostro sito per avere qualche idea!). Nella realizzazione della conserva abbiamo usato una proporzione di 2:1 ma se preferite potete aumentare la dose di zucchero per ottenere una conserva più dolce, va bene anche 700 gr di zucchero per ogni chilo di amarene. Conservate i barattoli in un luogo fresco ed asciutto, si possono utilizzare anche a distanza di un anno.

### Conserva di amarene fatta in casa

Di admin Pubblicata: luglio 19, 2013

- **Preparazione:** 60 minuti
- **Cottura:** 20 minuti
- **Pronta In:** 1 ora 40 minuti

Conserva di amarene fatta in casa, senza conservanti o coloranti per un gusto ed un profumo unico ed adatto ad ogni occasione.

## Ingredienti

- 2 kg [zucchero](#)
- 4 kg [amarene](#)

## Istruzioni

1. Selezionate le amarene eliminando quelle che presentano muffa o macchie troppo scure. Lavatele in abbondante acqua.



2. Denocciolatele una alla volta. Per farlo schiacciate delicatamente ai lati dell'amarena ed il nocciolo uscirà da se. Mettetele in una capiente pentola con lo zucchero e fate cuocere.



3. Dopo circa venti minuti separate le amarene dal succo che ne è uscito.



4. Riempite i barattoli con le amarene e fate il bagno maria (20 minuti circa) per altri venti minuti. In altri barattoli potete fare il bagno maria anche al succo così da usarlo per bagnare [torte](#) o altre ricette [dolci](#).



- Difficoltà: [Impegnativa](#)

## Marmellata di fragole fatta in casa

**Marmellata di fragole fatta in casa, senza aggiunte particolari, nessun additivo, per gustare tutto il sapore naturale di questo frutto dolcissimo.**



Preparate questa marmellata di fragole in casa, così potrete avere anche in inverno a portata di mano tutto il gusto ed il profumo della bella stagione. La marmellata fatta in casa si conserva per circa un anno, purchè abbiate l'accortezza di compiere tutti i passi per una giusta preparazione e conservazione. E' essenziale effettuare il bagno maria perchè crea il sottovuoto necessario a non far proliferare batteri di alcun tipo che possono essere molto pericolosi per l'organismo umano. Altra accortezza importante è utilizzare barattoli ben puliti e sterilizzati, basta bollirli in acqua per averli privi di possibili batteri. Con questi accorgimenti potete realizzare qualsiasi tipo di marmellata. In ogni caso, se al momento di aprire il barattolo notate muffe o odori strani non esitate e non utilizzate la conserva. Questa marmellata è ottima per [crostate](#), [biscotti](#), [cheesecake](#) e [torte](#).

Di admin Pubblicata: giugno 27, 2013

- **Preparazione:** 15 minuti
- **Cottura:** 20 minuti
- **Pronta In:** 55 minuti

Marmellata di fragole fatta in casa senza aggiunte, una marmellata semplice e ricca di gusto da preparare da sole in pochi minuti.

## Ingredienti

- 2 kg [fragole](#)
- 1 kg [zucchero](#)
- 1 [mela](#)

## Istruzioni

1. Pulite le fragole eliminando le foglie superiori e le parti maltrattate. Lavatele accuratamente e tagliate a metà le più grosse.



2. Mettetele in una pentola capiente e aggiungete lo zucchero. Fate sciogliere lo zucchero e aggiungete la mela tagliata a pezzettoni.



3. Fate cuocere le fragole per circa 15 minuti, poi passatele al frullatore. Se preferite, potete lasciare una parte senza frullare così le ritroverete nella marmellata.



4. Se il passato risulta troppo liquido rimettete in pentola e fate restringere per 5 minuti. Distribuite nei barattoli (dovrebbero riempirsi circa 5 barattoli da 300 ml) e fate il bagno maria, cuocendo per almeno 20 minuti. Conservate in luogo fresco ed asciutto.



- **Cucina:** [Italiana](#)
- **Difficoltà:** [Moderata](#)