

Marmellata di ciliegie

Questa è la mia ricetta della marmellata di ciliegie. E' un po' delirante, nel senso che io conto tutte le ciliegie una a una all'inizio, per poi "ripescare" il numero di noccioli esatti una volta semi-cotta. Un lavoro certosino, ma così ci si evita di snocciolare una ad una le ciliegie sotto l'acqua corrente prima di iniziare. Scegliete voi comunque quale dei due metodi utilizzare.

Io ho utilizzato il Bimby.

Ingredienti:

- 1300 gr Ciliegie intere
- 250 gr Zucchero di Canna
- Buccia di 1/2 Limone
- 1/2 Cucchiaino Cannella (a piacere)

Lavare le ciliegie e rimuovere tutti i piccioli, cuocere 20 Min. 100° Vel. 1.

Quando le ciliegie si sono ammorbidite è più facile togliere i semi. Per questo cuocere 5 Min. 100°

Vel 3. Togliere TUTTI I SEMI con un cucchiaino (contare le ciliegie in precedenza)

Aggiungere alle ciliegie, ormai senza semi, lo zucchero di canna, la scorza di limone grattugiata e la cannella. Cuocere 20 Min. 100° Vel. 1. Addensare la marmellata: 20 Min. Temp. Varoma Vel. 1.

Attenzione durante questa fase, se dovessero uscire schizzi dal boccale, togliere il misurino e coprire il bimby col cestello o con un paraspruzzi. Versare la marmellata bollente in barattoli sterilizzati.

Una volta chiusi i barattoli metterli a testa in giù fino a che non si sono raffreddati.

Conserva la marmellata in un posto fresco e scuro.