

Marmellata di fragole e vaniglia

Ormai è periodo di fragole, diventano sempre più dolci e succose e si trovano in grandi quantità anche al supermercato. E' ora di preparare un po' di marmellata rosso rubino allora ! Anche questa marmellata la realizzo con il Bimby. La peculiarità del Bimby è che, grazie alla temperatura massima di 110 gradi, le marmellate non scuriscono e si mantiene il colore originale della frutta. Che nel caso delle fragole, è decisamente spettacolare!



Se non si utilizza il Bimby basta bollire la marmellata in una casseruola antiaderente, a fiamma bassissima, mescolando spesso, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Ingredienti:

- 500 gr fragole pulite (senza picciolo)
- 400 gr zucchero
- un cucchiaino abbondante di estratto di vaniglia, o i semi di una bacca
- il succo di 1/2 limone

Pulire le fragole da tutti i piccioli, lavarle sotto l'acqua corrente, sgocciolarle leggermente ed inserirle nel boccale, aggiungere poi lo zucchero, la vaniglia e il succo di limone.



Cuocere per 30 Min. 100° Vel.1 poi 40 minuti temp. Varoma Vel.1.



Dopo i primi 10/15 minuti di cottura, frullare leggermente per qualche secondo per rompere la frutta (4-5 secondi a velocità 4).

Questo passaggio al Varoma serve per addensare la marmellata. Per il tempo, regolarsi anche in base a quanto si vuole che la marmellata sia liquida. Dipende anche da quanta acqua rilascia la frutta.

A cottura ultimata fare una prova prendendo un cucchiaino di marmellata e versandolo su un piatto. Inclinando il piatto la marmellata deve colare solo per un paio di cm e poi fermarsi.



Se invece la marmellata risulta ancora troppo liquida cuocere a Varoma ancora per 5 minuti. Quando è ancora calda versare la marmellata nei vasetti sterilizzati e capovorgerli per formare

il sottovuoto.



Aspettare che la marmellata si sia raffreddata poi riporre i vasetti in un luogo fresco.

NOTA: si ricavano circa 3 vasetti piccoli.

FARE ATTENZIONE e seguire bene le prime fasi di cottura sia a 100° che a Varoma. Se il contenuto tende a schizzare fuori dal boccale, al posto del misurino mettere un paraspruzzi oppure il cestello.