



il biricoccolo

fattoria sociale e CSA



il biricoccolo

fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

4 kg di polpa di zucca
700 gr di zucchero di canna
Succo e scorza di arancia o limone a piacere
Vaniglia qb



Marmellata 1

Pulire e tagliare a pezzi medio-piccoli la zucca, togliere i semi, mescolare tutti gli ingredienti e lasciare macerare per 24 ore in frigo. Portare a bollore e lasciare cuocere per circa 15 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciare riposare per un paio di ore. Cuocere definitivamente fintanto che il composto non raggiungerà un colore ambrato e trasparente che si raggiunge dopo 2 ore abbondanti di cottura. Mescolare se tende ad attaccare. Invasettare e pastorizzare per 20-25 minuti. Lasciare riposare un mese prima di gustarla.

Ingredienti:

4 kg di polpa di zucca
700 gr di zucchero di canna
Succo e scorza di limoni a piacere
Cannella qb



Marmellata 2

Togliete con un coltello affilato la buccia dura della zucca e riducete il bianco a pezzetti piccoli avendo l'accortezza di togliere i semi. Mettete la zucca, lo zucchero, la buccia grattugiata e il succo del limone in un recipiente e ponete in frigo per circa 24 ore. Fate a cuocere a fuoco lento per circa 2,15/2,30 ore mescolando di tanto in tanto e aggiungendo di volta in volta un po' d'acqua solo se serve. Verso fine cottura aggiungete una generosa dose di cannella in polvere e mescolate bene. Arrivati a fine cottura (deve diventare di color ambra trasparente) passateci il frullatore a immersione se volete una consistenza più cremosa e invasate come d'abitudine. Pastorizzare per 20-25 minuti. Lasciare riposare un mese prima di gustarla.