

Marmellata di Kiwi e limoni

Da qualche tempo i kiwi crescono bene anche a nord delle Alpi: per questo oggi vi proponiamo la nostra ricetta, un modo per non sprecare il raccolto in eccesso.

1 kg mezzo limone	di kiwi sbucciati: tagliarli in quarti e poi a fette incorporarne il succo
mezzo limone 50 g 50 g	a parte: tagliarlo in quarti, poi a fettine sottili e cuocerlo con di zucchero e d'acqua finché le fettine diventano traslucide
300 g	di zucchero e le fettine di limone con il loro sciroppo: unire ai kiwi, portare a bollire e lasciare riposare per una notte, affinché tutti gli ingredienti si amalgamino bene. Il giorno dopo, per finire: terminare la cottura con il gelificante, seguendo le istruzioni della confezione (ne serve una quantità piuttosto abbondante). Importante: Sterilizzare vasetti e coperchi in acqua bollente, ripescarli con la pinza per spaghetti, appoggiarli su un canovaccio e riempirli finché sono ancora caldi.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

A novembre, quando li raccogliamo, i nostri kiwi sono ancora duri come sassi.

Ne chiudiamo alcuni in un contenitore con una mela e li lasciamo maturare al buio.

Controllateli di tanto in tanto.

Così diventano meravigliosamente succosi e aromatici. La scorta si conserva meglio in una cantina umida che in frigorifero.