

Marmellata con radicchio rosso e arance

Una sorpresa per tutti!

Per 5 vasetti piccoli da 220 g

600 g radicchio rosso, mondato e tagliato a pezzetti

immergere in acqua bollente leggermente salata e zuccherata

dopo circa 2-3 minuti di cottura scolare il radicchio e rimetterlo nella pentola

20 g succo di limone

160 g succo d'arancia

15 g zenzero fresco grattugiato

220 g zucchero

150 g portare tutto a bollore e aggiungere di arance a dadini, insieme al succo che hanno rilasciato.

Coprire e lasciare riposare per una notte.

Il giorno dopo terminare la cottura della marmellata: aggiungere il gelificante in polvere (non lo zucchero gelificante) secondo le istruzioni e far sobbollire brevemente, finché il succo si addensa.

Sterilizzare brevemente vasetti e coperchi in acqua bollente, ripescarli con la pinza per spaghetti e appoggiarli su un canovaccio pulito. Invasare la marmellata come di consueto.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Questa marmellata è una piacevole alternativa e rende più dolce l'attesa della frutta fresca della prossima estate. Se la servite con i formaggi, ci sta bene anche un pizzico di peperoncino.