



Da Peppe e Lucia trovi l'uva fragola in offerta!

Mappa

□



Da Peppe e Lucia frutta e verdura di stagione, buona e genuina. Da più di

30 anni forniamo ai nostri clienti la frutta e la verdura più buone di Benevento. Vi aspettiamo tutti i giorni per servirvi i prodotti freschi e di alta qualità. Vieni a conoscere la gentilezza e l'attenzione di Lucia che gestisce il negozio e la professionalità di Peppe che visita i mercati ortofrutticoli più importanti d'Italia per portarvi sempre i migliori prodotti.

Descrizione

La confettura di uva fragola, varietà molto profumata, dal sentore di fragola e leggerment e acidula, è una conserva autunnale, che cattura il meraviglioso aroma di questo frutto. Con una semplice e rapida preparazione, potrete racchiudere sottovuoto tutta la bontà dell' uva fragola. Staccate gli acini di uva fragola uno per uno dal tralcio (1), lavateli (2) e metteteli in un tegame assieme a mezzo bicchiere di acqua (3). Portate a bollore l'uva fragola e lasciatela cuocere a fuoco moderato per circa 20-30 minuti, fino a che sarà spappolata (4), mescolando di tanto in tanto. Passate il composto di uva fragola al passaverdure (5). Mettete su di una bilancia il tegame vuoto dove bollirete la confettura, quindi annotate il suo peso, versateci dentro la passata di uva e pesate di nuovo il tutto (6). Sottraete il peso del tegame a quello totale e ricaverete il peso della sola polpa di uva, che dovrà essere di circa 800-850 grammi. Aggiungete 600 gr di zucchero (7), il succo di mezzo limone (8) e lasciate bollire per 10-15 minuti a fuoco moderato, schiumando quando necessario. Trascorso il tempo indicato (10), unite la pectina (11), e mescolate bene. Dopo 3 minuti spegnete il fuoco e invasate la confettura ancora calda nei vasetti che avete precedentemente sanificati (12), avendo cura di lasciare 1 centimetro di spazio al bordo del barattolo. Chiudete bene i tappi, ma senza stringere eccessivamente e lasciate raffreddare. Con il calore della confettura si creerà il sottovuoto, che permetterà di conservare il prodotto a lungo. Una volta che i barattoli si saranno raffreddati verificate se il sottovuoto è avvenuto correttamente: potete premere al centro del tappo e, se non sentirete il classico "click-lack", il sottovuoto sarà avvenuto. In caso contrario potete far bollire i barattoli in un tegame capiente per circa 30 minuti, con il tappo rivolto verso l'alto e coperti con acqua fino a metà barattolo. Dopodiché dovrete farli asciugare e raffreddare, sempre capovolti. In alternativa, basterà mettere i barattoli in microonde per circa un minuto e mezzo. La vostra confettura di uva fragola è pronta per essere gustata! Conservazione La confettura di uva fragola si conserva per circa 3 mesi, purché il sottovuoto sia avvenuto correttamente e i barattoli siano conservati in un luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Si

consiglia di attendere almeno 2-3 settimane prima di consumare la confettura. Una volta aperto ogni barattolo, conservare in frigorifero e consumare nel giro di 3-4 giorni al massimo. Consiglio Se non doveste trovare l'uva frangola, nessun problema: medesimo procedimento, altra varietà di uva! E quando l'avete fatta? Se non vi basta spalmarla al mattino sulle fette biscottate, be", è il momento di preparare una crostata!

Contatti

Frutta e Verdura da Peppe e Lucia

Tel. 0824361748

<http://www.peppeeluciafruttaeverdura.it>

Via S.Casselli, 34, Benevento, 82100

Nessun orario indicato
