

MARMELLATA DI CASTAGNE

Ingredienti:

- 1 kg. di purea di castagna o marroni,
- 1 kg. di zucchero,
- 1 bicchierino di liquore,
- 50 gr di succo di limone.

Utilizzate delle belle castagne (non importa se sono piccole; impiegherete soltanto più tempo a sbucciarle) oppure dei marroni.

Incidete i marroni dopo averli ben lavati.

Metteteli a cuocere e fateli bollire per pochi minuti.

Sbucciateli prima che si raffreddino,

Quindi rimetteteli in una casseruola e fateli bollire per 20 minuti circa.

Ora passateli con il passaverdure e calcolate un'uguale quantità di zucchero e di purea.

Preparate intanto uno sciroppo, tenendo presente di impiegare 700 gr d'acqua per un kg di zucchero, portandolo a 33° (perlato): e cioè facendolo bollire sino a quando posandone una goccia sul bordo di un piatto rimane intatta senza colare.

Unite allo sciroppo le castagne passate, e il succo dei limoni, lasciate bollire una mezz'ora, mescolando perché la confettura non attacchi.

Se volete aggiungete un bicchierino di rum, marsala o porto, e a metà cottura, un pizzico di scorza grattugiata di limone.

Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati in acqua calda, riempiendo fino a un centimetro e mezzo dall'imboccatura.

Ripulite con cura i bordi e applicate le capsule, chiudendo con decisione ma senza forzare troppo.

Capovolgere i vasi, appoggiateli su una superficie non fredda e lasciateli in tale posizione per non meno di 5 minuti, per poi farli raffreddare normalmente.