

Gelatina di melograno e arance

Tempo di melograno. Raccolti e maturati nel mese di ottobre, questi frutti tanto belli quanto sani, ci regalano un carico di antiossidanti che prevengono l'invecchiamento cellulare. Un vero alleato della nostra salute e una pianta che cresce facilmente nei nostri giardini, eppure ancora se ne fa un uso limitato. Certamente il suo scarso consumo non è da imputare al sapore o al profumo fresco che emana, non appena si incide la sua buccia coriacea. Tante perle rosse e seducenti balzano nel piatto, come lepri libere di saltare nei campi, però questa operazione richiede tempo e pazienza di cui a volte non disponiamo.

Così per la ricetta di oggi ho deciso di semplificare la vita a me stessa e a chi desidera conservare i benefici del buon melograno, quasi fosse una medicina o un rimedio per l'inverno ormai alle porte.

Non resta che munirsi del semplice spremiagrumi, se non disponiamo di centrifughe o estrattori e cominciare la nostra opera. Basterà non fermarsi al primo bicchiere di succo fresco, bensì continuare con il nostro cesto di melograno freschi a farci compagnia. Anche le arance si uniranno al nostro lavoro e nel giro di 1 ora avremo creato una deliziosa gelatina da conservare sotto vetro e gustare a colazione o in altre ricette tutte le volte che ne avremo voglia. Più facile e veloce di così, davvero non si può.

INGREDIENTI:

- 10-12 melograno sani e maturi
- 5 arance biologiche
- 1 busta di FRUTTAPEC CAMEO 2:1
- 500 g di zucchero di canna

- vasi di vetro e relativi coperchi per conservazione

PROCEDIMENTO:

Tagliare a metà melograni e arance. Spremere prima il melograno, fino ad ottenere 600 ml di succo fresco, poi le arance dalle quali ricaviamo 400 ml.



Filtrate il succo ottenuto, soprattutto il melograno poiché, spremendolo, rimangono piccoli residui delle pellicine interne al frutto, che conferiscono un sapore amaro.



Versare il succo ottenuto in una pentola a pareti alte, aggiungere 500 g di zucchero di canna miscelato con una busta di fruttapecc 2:1.



Amalgamare bene e portare a bollore, una volta raggiunto contare 3 minuti, schiumando se necessario, poi spegnere il fuoco ed invasare a caldo in vasi precedentemente sterilizzati (vedi nella sezione categorie la tecnica di sterilizzazione in forno). Chiudere i vasi e capovolgerli. Dopo 10 minuti raddrizzare i vasi e lasciare raffreddare completamente. Etichettare e riporre in luogo fresco e buio.