

Confettura di kiwi “a fette”

Anche quest'anno mi sono cimentata nella confettura di kiwi. Sicuramente ottima per la colazione, leggermente aspra e diversa da tante altre “compagne” preparate con altri frutti.

Eppure volevo qualcosa in più! Decisa a cambiare rotta, per approdare alla medesima terra, ho scelto una strada più lunga, forte del fatto che in cucina gli sforzi e la dedizione vengono sempre ricompensati. Per cui niente scorciatoie, kiwi maturi e sodi tagliati a fette di almeno 1/2 cm e circa 18 ore di riposo ben accoccolati tra le dolci attenzioni dello zucchero. Il risultato? Tanto delizioso succo e kiwi permeati di dolcezza, che poco lasciano ricordare della loro nota aspra. Segue una cottura dolce di poco più di un'ora ed ecco la mia confettura non a pezzettoni, ma a fette, con un sapore pieno e rotondo, spalmata sul pane basta a se stessa, non c'è nemmeno bisogno di aggiungere il burro, perché lei è una protagonista e dopo tanto impegno reclama la propria importanza.

INGREDIENTI:

- 1 kg di kiwi sani e maturi (al netto degli scarti)
- 500 g di zucchero
- il succo di 1 limone

PROCEDIMENTO:

Sbucciare tutti i kiwi, fino ad ottenere 1 kg di polpa e tagliarli a fettine di circa 1/2 cm.



Versarli in una ciotola, irrorare con il succo filtrato di 1 limone e aggiungere lo zucchero.



Mescolare con dolcezza per favorire lo sciogliersi dello zucchero e distribuirlo in modo omogeneo. Chiudere ermeticamente il contenitore e riporlo in frigorifero fino al giorno successivo (almeno 1 notte di riposo).



Trascorso il tempo di riposo, trasferire le fettine di kiwi e

tutto lo sciroppo prodotto in una pentola a pareti alte. Portare a bollore a fiamma viva, poi abbassare il fuoco e proseguire la cottura per circa 1 ora o fino al raggiungimento della consistenza desiderata, facendo la prova del piattino. Durante la cottura mescolare poco e con cautela per non sfaldare le fettine di kiwi.

Invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati (vedi tecnica di sterilizzazione in forno nella sezione categorie). Capovolgere i vasetti fino a completo raffreddamento per favorire la formazione del vuoto. Etichettare e riporre in luogo fresco e buio.