

Confettura di fragole, ciliegie e petali di rosa

Quando posso, libera dagli impegni di lavoro, amo trascorrere l'ultima ora di luce in giardino.

Un po' di manutenzione all'orto, innaffiare le piante che tutto il giorno hanno beneficiato dei primi caldi estivi, ma soprattutto ammirare quel loro verde brillante e le fioriture spettacolari di fine primavera. Mi ritrovo a passare da un fiore all'altro come le mie api, non per impollinare, bensì per respirare a pieno il profumo dei fiori, per saziare la mia mente di quella meraviglia che solo la natura può creare. Quasi una danza tra tiglio, rose, gelsomini e garofani e tra tanta bellezza non posso che pensare inevitabilmente a qualche ricettina che possa catturare almeno in parte quel profumo delle sere d'estate, come uno scatto d'istantanea. Ed ecco riaffiorare nella mente il ricordo di un abbinamento particolare che avevo letto, una confettura rossa e profumata, fatta di ciliegie, fragole e petali di rosa. Gli ingredienti ci sono, così non mi resta che cogliere le rose più profumate del mio giardino, rigorosamente non trattate con prodotti e correre in cucina per comporre questa confettura che ha l'eleganza di altri tempi.

INGREDIENTI:

- 600 g di fragole sane e mature
- 400 g di ciliegie sane e mature (quantità al netto degli scarti)
- I petali di 2 rose rosa non trattate
- 500 g di zucchero
- 1 bustina di pectina fruttapec 2:1 (o dell'addensante naturale che preferite)

PROCEDIMENTO:



In un recipiente capente, mettere le fragole già mondate e tagliate e pezzettoni. Unire le ciliegie anch'esse lavate e snocciolate. Per entrambi i frutti, rispettare il peso che è riferito alla sola polpa, al netto degli scarti. In fine unire i petali delle rose assolutamente non trattate, ben lavati e scolati.

Incorporare ora lo zucchero, ben miscelato con la bustina di cameo FRUTTAPEC 2:1.

Amalgamare bene il tutto, mettere sul fuoco e portare ad ebollizione. Con un cucchiaino eliminare il sottile strato di schiuma rosea che affiora in superficie, affinché la confettura risulti bella limpida. Cuocere per 3 minuti dal momento del bollore, vi consiglio di utilizzare un timer.

Terminato il tempo del bollore, spegnere la fiamma e versare la confettura bollente nei vasetti precedentemente sterilizzati. Io utilizzo la "tecnica di sterilizzazione in forno" molto pratica ed efficace, vedi il link [Tecnica di sterilizzazione](#)

Chiudere e con i coperchi e capovolgere il vaso per circa 10-15 minuti per favorire la formazione del sottovuoto. Trascorso il tempo, ricordatevi di raddrizzare i vasetti, poiché altrimenti raffreddando completamente, vi ritrovereste con la confettura solidificata attaccata al coperchio. Potete consumarla subito o conservarla in luogo fresco e buio per 1

anno o più, tuttavia una volta aperto il vasetto, dovrete conservarlo in frigorifero fino ad esaurimento.