

Confettura di ribes

circa 7 vasetti da 2 dl



Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Per la confettura:

1200 g di ribes filtrati (da circa 2200 g di ribes)

1 busta di Gelfix 4:1 Dr. Oetker
250 g di zucchero

1 Preparare i ribes:

Lavare i ribes, toglierli dalle pannocchie e ridurli in purea. Passare i ribes al setaccio e pesarne 1200 g. Far bollire o sciacquare i barattoli e i coperchi a vite (twist-off) con acqua molto calda.

2 Cuocere la confettura:

Mescolare la purea di ribes, lo zucchero e il Gelfix 4:1 in una pentola grande. Portare a ebollizione e far **bollire per almeno 3 minuti, sempre continuando a mescolare.**

Eeguire un test di gelatinizzazione: mettere 1-2 cucchiaini di miscela calda su un piatto e lasciare raffreddare. Se non si rapprende, continuare la cottura per 1 minuto e fare un'altra prova.

3 Versare la confettura:

Se necessario, schiumare la confettura di ribes e riempire subito fino al bordo i barattoli preparati. Chiudere con tappo a vite, capovolgere subito e lasciare riposare circa 5 min. con il coperchio rivolto verso il basso.

Consiglio

- Aggiungere la vaniglia alla marmellata: raschiare il midollo di un baccello di vaniglia Bourbon Dr. Oetker e aggiungerlo alla frutta con il baccello prima della cottura. Rimuovere il baccello prima di riempire i vasetti.