



Marmellata di Zucca Piccante

Questa non è una vera e propria ricetta di cucina, ma un “condimento” diverso per antipasti e stuzzichini diversi.....

Si accompagna bene in maniera particolare a formaggi stagionati e saporiti. La preparazione è un po' laboriosa, ma solo perché, avendo a che fare con lo zucchero io preferisco girarlo in continuazione per non farlo attaccare.

Ingredienti:

600 gr di Zucca Gialla (la si trova già porzionata, se è di più o di meno aumentate o diminuite lo zucchero)

400 gr di zucchero

1 limone (sia spremuto che la buccia grattugiata)

Cannella 1 pizzico (non me dite a quanto corrisponde, fate a piacere senza esagerare)

Peperoncino in polvere mezzo cucchiaino da caffè (potete usare qualsiasi peperoncino e una dose maggiore se siete abituati) .

Preparazione:

Prendiamo la zucca e togliamo completamente la buccia ed i filamenti , poi tagliamola a cubetti dello spessore max di 1cm (più si riesce a farli piccoli meglio è); mettiamola poi in una casseruola spremiamoci il limone e grattugiamone la buccia, aggiungere la cannella e metà dello zucchero, mescoliamo bene e lasciamo a macerare per ALMENO 12 ore anche in frigo.

Schiacciare con una forchetta grossolanamente i cubetti e mettere in cottura a fuoco basso ed aggiungere lo zucchero restante, mescolando frequentemente, aggiungere il peperoncino e continuare a mescolare, appena il composto inizia a diventare cremoso, frullare il tutto con un mixer in modo da tritare completamente tutti i cubetti e continuare la cottura per 10-15 minuti.

Nel frattempo avremmo pulito e possibilmente bollito alcuni vasetti in vetro, devono essere ben asciutti, a cottura finita, con il composto ancora caldo, iniziare a metterlo nei vasetti una prima cucchiata per scaldare il vasetto poi riempirli fino sotto il bordo, pulire bene da eventuali sgocciolamenti e chiudere il coperchio, capovolgere e lasciare freddare in questa posizione (in modo da creare il vuoto d'aria).

Questa ricetta l'ho realizzata più volte nell'arco degli anni ed è veramente eccellente, la trovai anni fa su un forum di cui non ricordo il nome, se qualcuno lo trova me lo comunichi che aggiungo la fonte. Grazie!