

Gelatina al lambrusco

Ogni anno, sotto le feste, preparo questa magnifica **gelatina**, da regalare, ma anche da gustare durante i pranzi festivi. E' la **gelatina** al lambrusco; io la trovo davvero speciale, secondo me è favolosa con i formaggi (soprattutto il parmigiano giovane), ma si gusta molto volentieri anche con del pane bianco, con la carne bianca e il prosciutto cotto, o come dolce con dei biscotti di frolla...(anche da sola si mangia che è un piacere!)



Ormai la faccio da alcuni anni, ho provato con vari vini ma il

mio preferito è il lambrusco, e la ricetta l'ho scoperta su [Cookaround](#), grazie alla bravissima Annamichela, con alcune aggiunte di [Brii](#), che io ho fatto mie, eheheh!
Grazie di cuore ragazze!!!!!!!

Provatela...con quel colore così accattivante, quella consistenza delicata e morbida...mmmm....cerchiamo di scacciare il pensiero...sarei a regime alimentare controllato, ecco!!!!

Ingredienti:

Ricetta fatta col bimby

750 gr. di lambrusco secco

350 gr. di zucchero gelificante (o in alternativa 350 gr zucchero ed una bustina di fruttapec 2:1)

1 stecca di cannella e due chiodi di garofano (che a fine cottura andranno tolti!)

la scorza intera (non grattugiata) di un limone (a fine cottura toglieremo anche lei!)



Preparazione:

Ho messo nel boccale del bimby il vino con la scorza di limone e le spezie...ho poi aggiunto lo zucchero gelificante ed ho cotto a 100° per 20 min.vel.1.

Togliere le spezie e la scorza del limone.

Invasare in vasetti puliti e precedentemente sterilizzati (io li lavo e poi li metto per 10 min. in forno a 150°), chiudere e capovolgere per formare il sottovuoto.

Lasciare capovolti sino a completo raffreddamento (la solidificazione avviene solo a completo raffreddamento, non preoccupatevi se vi sembra molto liquida, abbiate fiducia!!)

Penso si possa fare anche senza bimby, semplicemente portando ad ebollizione in una casseruola il vino con lo zucchero e gli altri ingredienti...lasciar bollire una decina di minuti abbassando la fiamma, togliere scorza e spezie, poi invasare.

E' davvero facilissima e superbuona!

E se volete provare anche quella alla birra, beh...[guardate qui](#)...

Volevo fare una precisazione, qualche lettrice mi scrive che la gelatina non si è addensata, e vuole capire come mai:

Francamente non ho la bacchetta magica, ma per quel poco che posso consigliare, voglio dirvi che:

io aumento sempre i tempi di cottura rispetto a quelli indicati sulla busta di fruttapep (circa 7-8 anche 10 minuti a volte); consiglio poi sempre di fare la prova del piattino, per capire se la gelificazione è al punto giusto.

Cosa significa? Semplice, mettete un piattino da caffè in freezer per una decina di minuti, facendolo ben freddare.

Prendete un goccio della vostra gelatina bollente e posatelo sul piattino, inclinandolo per far scendere il composto...se la gelatina si rapprende a contatto con la superficie fredda, vuol dire che è pronta, quindi si può spegnere e invasare.

Se scivola via ed è ancora molto liquida, aumentare i tempi di cottura per altri minuti, rifacendo poi la prova per vedere se gelifica.

Questo posso dirvi, provate e sperimentate ☐



Buonissima e dolcissima giornata a tutti!

Simona