

Confettura di susine al profumo di spezie



Questa confettura non l'ho preparata recentemente...in primis perchè sono purtroppo ancora a letto e cucinare è sinceramente difficile nelle mie condizioni, un pò perchè ormai le susine sono introvabili...

Mi scuso per non averla pubblicata prima, ma se qualcuno ha la possibilità di avere fra le mani dei bei frutti succosi e maturi come quelli da me utilizzati...beh, la consiglio vivamente, e vi dico: fatela, siete ancora in tempo! Preparare le confetture mi piace da matti.

Anche se è un lavoro lunghetto e non poco faticoso...beh, volete mettere poi la soddisfazione e la gratificazione?! E la bontà del prodotto home made...mmmmm....

Non ho seguito una ricetta particolare...sono andata ad occhio con le quantità, lasciandomi un pò guidare dall'istinto; devo dire però che quest'ultimo mi ha guidato davvero bene, in quanto credo di aver ottenuto una delle mie confetture migliori!

E poi devo proprio confessarvi una cosa..la Simo in questa occasione si è sentita un pò così...cleptomane?! Beh, Forse questo non è il termine giusto, ma...

...ecco...

...insomma...

...la materia prima (ovvero proprio le dolcissime susine utilizzate) è arrivata direttamente dal ramo della pianta del vicino, che non si sa come, carico e stra-zeppo di frutti, ha deciso di deviare il suo percorso superando il muro di cinta, proprio finendo dritto nel cortile di casa mia.

Cosa avrei dovuto fare?!

Lasciare che tutti i deliziosi e maturi frutti rimanessero a marcire e rinsecchire sulla pianta o magari, maturi, andassero a spiaccicarsi sul terreno sottostante, attirando orde di moscerini, mosche e quant'altro, oltre che a sporcare.. eccetera eccetera?!

No di certo!

Insieme al marito complice, zac zac zac...li ha raccolti in una

bella serata di luna piena e li ha trasformati in quello che potete vedere qua!

Vabè, chiedo perdono...

ma voi cosa avreste fatto, di grazia?!!!



casseruola in ghisa [Le Creuset](#)

Ingredienti:

500 gr di susine mature

250 gr zucchero di canna demerara

un bastoncino di cannella lungo circa 7 cm

due bacche di anice stellato

una bella grattata di noce moscata

2 chiodi di garofano

4 cucchiaini di marsala

Preparazione:

Lavare benissimo le susine, snocciolarle e tagliarle a pezzetti...se volete potete anche sbucciarle, io però non l'ho fatto.

Metterle in una casseruola (io ho utilizzato [questa](#) di [le Creuset](#), perfetta per questo genere di cotture) insieme a tutti gli altri ingredienti, accendere la fiamma a fuoco vivace mescolando per bene.

Una volta arrivata l'ebollizione, abbassare la fiamma al minimo, mettere il coperchio e continuare la cottura, sempre mescolando frequentemente per evitare che si attacchi al fondo.

Dopo circa tre quarti d'ora, togliere la stecca di cannella, i semi di anice stellato e i chiodi di garofano...io ci ho messo un pò a cercarli, ma li ho trovati, soprattutto questi ultimi che sono piccini...cuocere ancora una mezz'oretta, anche meno se vedete che si addensa troppo e fate la prova del piattino per vedere se è pronta.

(la prova consiste nel prendere un piattino da caffè e metterlo in freezer per un quarto d'ora; adagiarsi poi sopra un cucchiaino di confettura ed inclinarlo...se si rapprende, vuol dire che è pronta: se invece è ancora liquida e scorre giù velocemente...beh, dovete ancora cuocerla per un pò!).

Invasare in vasetti ermetici che avrete precedentemente sterilizzato in acqua bollente insieme ai coperchi; chiudere

bene e capovolgere per raffreddare ed effettuare il sottovuoto (lasciarli lì anche un'intera giornata!).



A questo punto è pronta per essere spalmata su pane fresco o tostato, fette biscottate, per farcire una torta allo yogurth ad esempio, o per tutto quello che vi va...anche per essere mangiata a cucchiariate!

Perfetta anche per essere regalata...un'ottima idea per iniziare al pensare al Natale!

Si, è presto, ma...perchè no?!

Alla prossima, un abbraccio!

Simona