

Confettura pere e cioccolato



Cocotte in ghisa [Le Creuset](#)

Da quando sto un pochetto meglio la voglia di cucinare è

prepotentemente ritornata...quasi a voler recuperare il tempo perduto!

Infatti, fra l'immobilità e l'incapacità di stare in piedi, purtroppo non avevo potuto mettere in pratica alcune delle idee che mi frullavano in testa.

Quest'anno voglio muovermi per tempo se mi riesce, (e se qualcos'altro non incombe) per...indovinate un pò...

...sì!...Muoiò dalla voglia di preparare i regalini di Natale home made!

Stavolta niente biscotti...vorrei lanciarmi in confetture e gelatine, vorrei rifare il [Lemon Curd](#), che da troppo tempo non ripropongo (qui la mia ricetta col Bimby super collaudata!)...insomma le idee sono tante, per ora ancora un pò ingarbugliate...dovrò riuscire a gestire bene il tempo, sperando che non sopraggiunga qualche altro casotto a complicarmi la vitaccia!

E soprattutto mi dovrò leggere ben bene questo [meraviglioso libretto](#), che mi sono recentemente regalata...una vera chicca, credetemi. Mi sa che lo consumerò...

Questa confettura è stata una prova dei pasticciamenti pro Natale...a dire il vero la ricetta l'ho trovata su una vecchia rivista, non so quale perchè la pagina era stata strappata.

Beh, che dire?! Ottima!

E soprattutto semplicissima...anche chi non si è mai cimentato in queste preparazioni, potrà realizzarla facilmente!

Da divorare a cucchiariate senza ritegno..

Oppure da impiegare in una torta...di questo però ve ne parlerò più avanti!

Penstori e pasticc - 2013 -



Confettura pere e cioccolato

Ingredienti:

500 gr pere mature

*2 cucchiaini cacao amaro
in polvere*

*250 gr zucchero di canna
demerara*

2 cucchiaini di rum

Preparazione:

Lavare, sbucciare e detorsolare le pere; farle a piccoli tocchetti, e metterle nella cocotte in ghisa insieme allo zucchero, mescolando bene con un cucchiaino di legno.

Mettere la pentola in frigorifero col coperchio ben chiuso, e lasciare per circa tre quarti d'ora a macerare.

Una volta tolta dal frigo, aggiungere il cacao setacciato e iniziare la cottura a fuoco basso, mescolando sempre, cuocendo col coperchio chiuso per circa un'oretta.

La confettura si dovrà addensare.

Aggiungere il rum, cuocere sempre mescolando a fuoco un pochino più allegro ancora per diversi minuti e spegnere la fiamma.

A me in questo lasso di tempo la confettura si è addensata al punto giusto...qualora fosse ancora liquida, aumentare ancora di qualche minuto la cottura a fiamma vivace, sempre mescolando, per accelerare il processo.

Col frullatore ad immersione passare il composto per omogeneizzarlo e renderlo vellutato, poi travasare nei vasetti di vetro precedentemente sterilizzati; chiudere coi tappi a vite, e capovolgere per formare il sottovuoto.

Lasciare a testa in giù per circa 24 ore, poi rigirare e conservare in un luogo fresco e asciutto.

E' possibile anche non mettere il rum...io l'ho provata in tutte e due le versioni, con e senza, ma è buonissima comunque!



Mmmmmm...davvero buona e golosa, provatela sui biscotti o sulle fette biscottate...o su del pane tostato...o dentro a dei croissant vuoti...o anche così da sola...

Io la adoro!

Troverete a breve questa ricetta sul magazine on line [Donna In](#), nella sezione [cucina](#)



Buon mercoledì a tutti, un abbraccio!

Simona