

CONFETTURA DI POMODORINI E PESCHE CON MIELE DI LAVANDA





A proposito di questa ricetta...

Quanti amano preparare confetture, marmellate, composte e conserve, non smettono mai di produrre le proprie delizie, indipendentemente dalla stagione. A onore del vero, però, l'estate è regina di tale pratica che, non senza poesia e senso di calore domestico, racconta ricordi di famiglia, intenti pionieristici nell'accostare i sapori e storie personali, chiudendoli in un barattolo. Barattolo che si fa voce narrante e rivelazione a distanza di settimane, a volte mesi, quando si consuma quanto prodotto. Sapete quale è il bello? Come spesso accade parlando di cucina, nel preparare marmellate, confetture e conserve, la creatività non ha limiti e confini.

Se siete alla ricerca di ricette di confetture e marmellate "strane" oggi siete capitati nel posto giusto.

Vi propongo una squisita confettura il cui sapore delicatamente asprigno generato dai pomodorini *piccadilly*, che culmina nel gusto floreale delle pesche, chiama a gran voce il completamento del miele di lavanda.

Il miele di lavanda non è particolarmente diffuso, principalmente a causa del fatto che la sua produzione richiede la disponibilità di grandi appezzamenti di terra. I maggiori produttori sono la Spagna e la Francia, territori nei quali si utilizzano principalmente tipologie di lavanda coltivate (*Lavandula Angustifolia* e *Lavandula Latifolia*, oltre all'ibrido *Lavandino*).

In Italia il miele di lavanda si produce in alcune aree delle Alpi Marittime tra Liguria e Piemonte e in Sardegna, partendo dalla lavanda selvatica (*Lavandula Stoechas*).

Il colore del miele di lavanda, definizione generica che riguarda i mieli prodotti con le diverse varietà della pianta, va dal giallo paglierino all'ambra quando è allo stato liquido e dal paglierino chiaro al bianco quando avviene la sua cristallizzazione, fenomeno che si manifesta precocemente e che genera una struttura con cristalli da piccoli a medi. Aroma, profumo e gusto cambiano in base alla varietà di lavanda dalla quale è ricavato il miele: in linea generale, aroma e profumo - che si rivelano di media intensità - sono caratteristici delle piante ad alto contenuto di oli essenziali e rimandano a foglie di fico, camomilla e frutta aromatica.

Il gusto, normalmente intenso, oltre a fico, passiflora e torrone di mandorle, richiama quello tipico dei fiori della pianta d'origine.

Le differenze organolettiche si percepiscono nettamente mettendo a confronto il miele di lavanda ricavato dalla varietà selvatica e quello ottenuto dalle specie coltivate: il primo, infatti, presenta un profilo molto più marcato.

Tornando in cucina, ecco la ricetta Confettura di pomodorini e pesche con miele di lavanda.

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, offerta dalla Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019





COMUNE DI MARENTINO

www.comune.marentino.to.it

Preparazione 10 minuti

Cottura 25 minuti

Riposo - - -

Q.tà circa 4 vasetti da 150 millilitri

Ingredienti

650 grammi di pomodorini *piccadilly* maturi

900 grammi di pesche noci mature (il peso si riferisce ai frutti interi)

200 grammi di miele di lavanda ricavato dalla varietà selvatica della pianta

Procedimento

Lavo e sciacquo con cura i vasetti destinati a contenere la confettura unitamente ai coperchi - questi ultimi devono essere rigorosamente nuovi - e sanifico bollendo in abbondante acqua per 20 minuti, dopo aver protetto il tutto con uno straccio pulito per evitare rotture. Terminata la sanificazione, rovescio su un canovaccio (pulito anch'esso) e lascio asciugare.

Taglio i pomodorini e le pesche private del nocciolo a pezzi non troppo piccoli che sistemo in una pentola d'acciaio dal fondo spesso.

Aggiungo il miele, mescolo e porto a bollore su fiamma media.

Copro parzialmente la pentola e cuocio, ancora a fiamma media, per 10 minuti o fino a quando pomodorini e pesche sono tenerissimi, rimestando di tanto in tanto.

Allontano la preparazione dal fornello e la frullo con un frullatore a immersione al fine di ottenere una struttura liscia e omogenea.

Riporto sul fuoco e cuocio a fiamma vivace per altri 10 minuti o finché la confettura supera la "prova piattino" (raffreddo un piattino nel freezer, dopodiché vi verso un cucchiaino di confettura: se, inclinando il piattino, quest'ultima scivola molto lentamente, è pronta).

Verso la confettura bollente nei vasetti, chiudo con i coperchi e capovolgo sul canovaccio. Copro con un secondo canovaccio e lascio raffreddare completamente.

Sanifico la confettura.

Metto i vasetti pieni in una pentola, li copro abbondantemente con acqua fredda e li proteggo dal contatto reciproco avvolgendoli in uno straccio ben lavato.

Porto a bollore e sanifico per 20 minuti.

Spengo la fiamma e attendo che il tutto si raffreddi senza togliere i vasetti dall'acqua.

A raffreddamento avvenuto, verifico che si sia creato il sottovuoto (assenza di "click-clack" premendo la sommità dei coperchi).

Ripongo in luogo buio, fresco e asciutto fino al momento del consumo.

Nota importante

Il metodo di sanificazione illustrato sopra non corrisponde alla sterilizzazione che è ottenibile con strumenti professionali.

Al momento di consumare la confettura, per scongiurare rischi, è importante effettuare un esame visivo e olfattivo della stessa.

La confettura si conserva per alcune settimane nei barattoli sigillati e deve essere riposta in frigorifero e consumata entro due o tre giorni una volta aperta.

Come consumare la confettura

Provatela a colazione con pane e burro di alta qualità oppure in accompagnamento a formaggi di vacca o di latte misto quali il *tomino piemontese*, la *Robiola d'Alba PAT* o la *Robiola di Roccaverano DOP* non stagionati.

La confettura di pomodorini e pesche con miele di lavanda è deliziosa se utilizzata per preparare crostatine di pasta frolla servite con panna acida lievemente dolcificata con lo stesso miele.



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu; libricette.eu@gmail.com

Web: www.libricette.eu

