

CONSERVA DI POMODORO

Ingredienti

- 1 Kg di Pomodori Maturi (i migliori sono i [San Marzano](#))
- 1 Cucchiaino di Sale

A scelta puoi mettere gli odori che preferisci o che hai in quel momento in casa.

- 1 Cipolla
- Foglie di Basilico
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- Prezzemolo
- 1 Spicchio di Aglio

Come preparare la Conserva di Pomodoro

Lava i pomodori e toglie il picciolo ed eventuali punti neri.

Inserisci i pomodori nel boccale insieme agli odori che preferisci e il sale e frulla: **1 Min.**

Vel. Turbo.

Cuoci **30 Min. Temp. Varoma Vel. 1.**

Tenendo il misurino inclinato.

Appena è finito il tempo, versa il pomodoro in vasetti perfettamente puliti.

Chiudili ermeticamente e sterilizza in acqua bollente per almeno **30 Min.**

PER STERILIZZARE

- Mettere i vasetti avvolti in canovacci puliti in un pentolone e riempire di acqua fredda;
- Portare a ebollizione e continuare la sterilizzazione per il tempo suggerito a fuoco lento;
- Togliere i vasetti dall'acqua una volta fredda con un forchettone o una pinza;
- Tenere rovesciati per qualche minuto.;
- Poi asciugare bene, etichettare e mettere in dispensa.

CONSERVA DI POMODORO (a crudo)

Ingredienti

- 1 chilogrammo di pomodori maturi
- basilico
- acqua calda

Preparazione:

La **conserva di pomodoro** è una delle ricette classiche del nostro patrimonio gastronomico.

Vediamo come prepararla in pochissimo tempo grazie all'aiuto del bimby.

Laviamo accuratamente i pomodori.

Tagliamoli in quattro parti, eliminiamo la parte verde del picciolo.

Risciacquiamoli per eliminare i semi e disponiamoli all'interno del boccale.

Lasciamo lavorare la macchina per **30 secondi a velocità 7.**

Riempiamo con questa salsa dei vasetti di vetro puliti, disponiamo poi una bella foglia di basilico.

Chiudiamo i vasetti e avvolgiamoli in degli strofinacci.

Disponiamoli all'interno di una pentola e versare l'acqua obbligatoriamente calda, altrimenti ci sarà il rischio che le bottiglie si rompano.

Lasciamo bollire per **20 minuti.**

Trascorso questo tempo, lasceremo raffreddare i vasetti e li potremo disporre in dispensa!

Per sterilizzare

- Mettere i vasetti avvolti in canovacci puliti in un pentolone e riempire di acqua fredda;
- Portare a ebollizione e continuare la sterilizzazione per il tempo suggerito a fuoco lento;
- Togliere i vasetti dall'acqua una volta fredda con un forchettone o una pinza;
- Tenere rovesciati per qualche minuto.;
- Poi asciugare bene, etichettare e mettere in dispensa.

MARMELLATA DI MELE COTOGNE

Ingredienti:

- 1000 gr di mele cotogne;
- Succo di limone;
- 500 gr di zucchero;
- 250 gr di acqua;

Esecuzione:

- Sbucciare le mele, affettarle e irrorarle di succo di limone;
- Versare nel boccale lo zucchero e l'acqua e cuocere, **15 min. 100° vel. 2**;
- Aggiungere le mele con tutto il succo di limone, continuare la cottura: **40 min. 100° vel. 2**;
- Lasciare raffreddare qualche minuto poi frullare: **20 sec. Vel. 5**.

Per sterilizzare

- Vedi : Conserva di pomodoro a crudo.

MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti:

- 1000 gr di arance;
- 2 limoni;
- 2 carote;
- 700 gr di zucchero;

Esecuzione:

- Pelare a vivo le arance e i limoni e tagliarli a pezzettini, tenendo da parte 60 gr di scorza mista senza la parte bianca.
- Tritare la scorza e le carote, **5 sec. Vel 7**;
- Aggiungere la frutta a pezzettini, frullare: **30 sec. Vel. 5**;
- Unire lo zucchero, cuocere: **40÷50 min 100° vel. 2**.

Per sterilizzare

- Vedi : Conserva di pomodoro a crudo.

MARMELLATA DI PRUGNE

Ingredienti:

- 1000 gr di prugne mature, qualità a piacere;
- 450 gr di zucchero;
- 1 limone, il succo;

Esecuzione:

- Lavare le prugne, tagliarle a metà e togliere il nocciolo;
- Mettere nel boccale le prugne, frullare: **3 sec. Vel. 5**;
- Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere **50 min. 100° antiorario vel. 2**;

- A fine cottura, versare la marmellata bollente in vasetti perfettamente puliti e chiuderli ermeticamente.

Per sterilizzare

- Vedi : Conserva di pomodoro a crudo.

MARMELLATA DI PESCHE

Ingredienti:

- 1000 gr di pesche mature, qualità a piacere;
- 450 gr di zucchero;
- 1 limone, il succo;

Esecuzione:

- Lavare le pesche, tagliarle a metà, togliere pelle e l'osso;
- Mettere nel boccale le pesche, frullare: **3 sec. Vel. 5**;
- Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, chiudere con il coperchio e appoggiare sopra il cestello al posto del misurino, cuocere **50 min. 100° antiorario vel. 2**;
- A fine cottura, versare la marmellata bollente in vasetti perfettamente puliti e chiuderli ermeticamente.

Per sterilizzare

- Vedi : Conserva di pomodoro a crudo.

MARMELLATA DI CILIEGIE

Ingredienti

- 1300 gr Ciliegie intere;
- 250 gr Zucchero di Canna;
- Buccia di 1/2 Limone;
- 1/2 Cucchiaino Cannella.

Preparazione:

Metti la buccia di limone nel boccale del Bimby. **10 Sec. Vel. 7**. Metti da parte. Metti le ciliegie intere nel boccale. **20 Min. 100° Vel. 1**.

Quando le ciliegie si sono ammorbidite è più facile togliere i semi. Per questo fai **5 Min. 100° Vel 3**.

Questo è il momento più faticoso! Devi controllare bene e togliere ogni semino con un cucchiaino. Per me è meglio farlo a questo punto piuttosto che sbuciarle prima e macchiarmi le dita! E col Bimby è possibile!

Aggiungi alle ciliegie, ormai senza semi, lo zucchero di canna, il limone precedentemente frullato e la cannella. **20 Min. 100° Vel. 1**.

Infine, per dare più consistenza alla marmellata : **20 Min. Temp. Varoma Vel. 1**.

Se vuoi dare maggiore consistenza puoi aumentare il tempo.

Versa la marmellata bollente in barattoli sterilizzati. Una volta chiusi i barattoli mettili a testa in giù fino a che non si sono raffreddati.

Conserva la marmellata in un posto fresco e scuro.

Per sterilizzare

- Vedi : Conserva di pomodoro a crudo.

MARMELLATA DI FICHI

Ingredienti:

400 grammi di zucchero, 800 grammi di fichi, 2 limoni.

Preparazione:

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli nel boccale.

Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere per **40 minuti a temperatura 100° velocità 2**.

Togliere il boccale, lasciare riposare per **5 minuti** e poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio: per una variante gustosa: fare tostare 100 grammi di mandorle sbucciate e private della pellicina che le ricopre. Unirle alla marmellata a metà cottura. Proseguire la cottura come indicato nella ricetta.

Per sterilizzare

- Vedi : Conserva di pomodoro a crudo.