

Confettura di castagne



Ingredienti

1 kg di castagne (corrispondente a 600 gr di polpa ottenuta dopo la cottura)

500 gr. di acqua

250 grammi di zucchero, volendo anche meno

una bacca di vaniglia

un pizzico di sale per la cottura delle castagne

Lasciare le castagne in acqua per circa 30 minuti.

Scolarle, intagliarle e metterle in una pentola con l'acqua in ebollizione e un pizzico di sale; farle bollire per altri 30 minuti.

Scolarle e lasciarle intiepidire coperte per circa 10 minuti.

Pulirle e aggiungere acqua, zucchero e i semi del baccello di vaniglia.

Rimettere sul fuoco, quando il composto si comincia ad addensare, passarle, anche con il minipimer, rimettere sul fuoco fino alla consistenza desiderata (questo passaggio ha richiesto circa 40 minuti a fuoco basso).

Riempire i barattoli precedentemente sterilizzati, capovolgerli e lasciarli raffreddare, io poi li avvolgo in stracci e li metto in una pentola piena d'acqua e li faccio ribollire.