



## le Rubriche del gens - n. 59

### MARMELLATA DI ZUCCA

*di Adele*

Questa che vi presento è una mia variante personale rispetto a una ricetta trovata molti anni fa su una rivista. Lì veniva suggerita per accompagnare i formaggi, cosa senz'altro consigliabilissima. Devo però dire che io la trovo così buona che la mangio anche per colazione sul pane tostato.

Generalmente io uso la zucca della varietà delicata e la metto, ancora intera, nel forno a microonde per una ventina di minuti, in modo che si ammorbidisca e la lavorazione diventi più facile. A quel punto la apro, la sbuccio, la ripulisco dai semi e peso la polpa ricavata. Lo zucchero che impiegherò corrisponde alla metà del peso della polpa. Metto sia la polpa tagliata a cubetti che lo zucchero in una pentola e faccio andare a fuoco medio fino a quando lo zucchero si sia ben sciolto.



Aggiungo poi succo e buccia di limone (purché ovviamente si tratti di un limone biologico), indicativamente nella proporzione di un limone ogni 500 g di zucca, tolgo dal fuoco e, usando un frullatore a immersione, amalgamo il tutto.

A quel punto la mia ricetta originale diceva di aggiungere uvette ammorbidite nell'acqua e, subito prima di invasare, un goccio di cognac.

Quello che faccio di solito, visto che di cognac in casa non ne ho mai, è di mettere preventivamente a bagno le uvette nel limoncello (autoprodotta) e aggiungere un paio di cucchiaini di quelle.

Ancora qualche minuto a sobbollire e la marmellata di zucca è pronta per essere invasata. Ovviamente i barattoli, con i relativi coperchi, vanno sterilizzati previa bollitura. Un'alternativa che ho sperimentato e che mi sembra funzioni è quella di mettere i barattoli con un po' di acqua nel forno a microonde, facendolo andare alla potenza massima per 8-10 minuti. I coperchi possono essere fatti bollire o passati con un batuffolo di cotone idrofilo intriso di alcol da liquori.

Una volta chiusi, i barattoli devono raffreddare lentamente, perciò vi consiglio di appoggiarli su un'asse di legno e di coprirli con un asciugamano fino a quando vedrete che la parte centrale dei coperchi sarà rientrata. Meglio aspettare qualche giorno prima di assaggiare, per permettere ai sapori di amalgamarsi.