

MARMELLATA MORE E ROSMARINO SENZA ZUCCHERO

Buonissima! Appena fatta l'ho assaggiata ed era buona, ma adesso dopo 3 giorni è buonissima! Perlomeno a me piace, non è troppo dolce ma è dolce, sa di marmellata e non di frutta cotta dolcificata, ed ha una consistenza ed un colore perfetti.

La colpa è di cobrizoperla <http://cobrizoperla.blogspot.com/> che passa sempre di qua e che quando ha detto "io la faccio con malto e agar agar e ne ho ancora di buonissima dopo tre anni" mi ha aperto un mondo.

Quello delle marmellate senza zucchero. Addensate con l'agar agar.

Per il procedimento mi sono ispirata alla mitica cristine ferber e all'ancor più mitica brii <http://briggis-recept-och-ideer.blogspot.com/>, che fanno le marmellate a puntate :-)

Il rosmarino ce l'ho messo perchè ci sta bene, e alex <http://cuochedellaltromondo.blogspot.com/> mi ha messo s'idea già dall'anno scorso, poi da quando ho comprato il passaverdure che chissà perchè non l'ho comprato prima, ho fatto la pace con la mia pianta di rosmarino.

Insomma riassumendo:

840 gr di more (raccolte e regalate mica comprate)

4 cucchiaini di malto di grano

una manciata di uvetta (e menomale che me la sono segnata, non mi ricordavo già più di averci messo l'uvetta, ecco perchè è così dolce con così poco malto!! no perchè non lo si sente per niente il sapore dell'uvetta e infatti non si doveva sentire)

il succo di un limone

un rametto di rosmarino (questo se ne mettevo anche un pochino di più forse era meglio)

un cucchiaino (da the) di agar agar in polvere

La sera ho messo tutto in pentola tranne l'agar agar ed ho cotto 10 minuti, spento e lasciato tutta notte coperto (non ho messo in frigo).

La mattina dopo ho cotto per altri 15 minuti circa, ho passato al passaverdure ed ho rimesso sul fuoco con l'agar agar per 10 minuti.

Nel frattempo avevo sterilizzato i vasetti vuoti coi tappi, ho asciugato bene i vasetti, invasato la marmellata bollente, chiuso bene e rimesso nella pentola piena d'acqua a sterilizzare per 20 minuti circa con uno strofinaccio per non farli sbattacchiare.

