

MARMELLATA DI LIMONI E VANIGLIA con malto e agar agar

Mi hanno regalato 5 bellissimi enormi limoni di sorrento, di quelli con la bella buccia grossa bitorzoluta che sembrano quasi cedri. Amo gli agrumi, tutti, soprattutto la scorza. Quest'inverno mi arrivava la cassetta bio anche di agrumi ed ho fatto diverse volte la marmellata, sempre in modo diverso, ma di limoni mai.

Avrei potuto metterne un paio sotto sale, due anni fa li avevo fatti e sono buonissimi. Ma poi ho pensato di provare a fare la marmellata, senza zucchero, con il malto, la vaniglia e l'agar agar, ho preso spunto da qui: <http://unfiloderbacipollina.blogspot.com/2010/02/marmellata-giallo-oro-alla-fermata-del.html>

Il procedimento è simile a questo: <http://www.stelladisale.it/2010/02/marmellata-di-arance-e-pectina-naturale/>

1200 gr di limoni di sorrento non trattati

400 gr di malto di grano bio

1 cucchiaino abbondante di vaniglia in polvere bio (ma anche meno)

1 cucchiaino abbondante di agar agar in polvere

Ho lavato i limoni, li ho bucherellati e li ho messi a mollo nell'acqua per 3 giorni cambiando l'acqua 2 volte al giorno. Poi li ho tagliati sottili ed ho tolto i semi, che erano pochissimi per cui non sono stata neppure a tenerli. Ho messo in pentola limoni, malto e vaniglia ed ho cotto circa 45 minuti, senza mescolare spesso che tanto nella pentola di ghisa non s'attacca, poi ho aggiunto l'agar agar ed ho fatto bollire ancora 10 minuti. Ho invasato ed ho fatto bollire mezz'ora i vasi. Non è nè amara nè acida, dolce ma non troppo, forse potevo mettere meno vaniglia, comunque è buonissima :-)

D'ora in poi niente più saccarosio nella marmellata! Perchè ne ho fatta anche un'altra che era uno spettacolo, fragole e rabarbaro, già finita :-)

