CONFETTURA DI PERE E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

Quest’anno mi è presa la fissa delle confetture sarà che fortunatamente mi regalano parecchia frutta, sarà la voglia di provare nuovi abbinamenti, sarà che le torte con la marmellata mi piacciono moltissimo!! Questa volta ho voluto unire due sapori contrastanti che però assieme si sono sposati benissimo, in realtà volevo usare il cedro ma fortunatamente non l’ho trovato così ho pensato di provare con il pompelmo!!

CONFETTURA DI PERE
E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

1,2 kg di pere williams *
1 pompelmo rosa
400 gr di zucchero semolato
7-8 cucchiai di moscato
* il peso si riferisce alla frutta già tagliata e privata del torsolo

Lavate le pere e tagliatele a piccoli pezzi, prelevate la scorza del pompelmo evitando di tagliare la parte bianca, e tagliatela a strisce sottilissime. Pelate ora a vivo il pompelmo, prelevate tutta la polpa e tagliatela a cubetti.
Mettete tutto in una casseruola di alluminio aggiungete lo zucchero, mescolate e lasciate macerare almeno un’ora.
Cuocete circa 3-4 ore finchè la confettura avrà la giusta consistenza, ovvero mettendone una piccola parte in un piatto scivolerà lentamente.
Aggiungete il moscato, mescolate e riempite i vasetti sterilizzati. Rovesciateli finchè saranno freddi.

ombelicodivenere.bolgspot

con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD