

Albicocche alla grappa e cannella

Buon lunedì amici ed amiche...reduci dal ponte lungo vi siete riposati?

Io ho approfittato di questi giorni di festa per portarmi avanti con un po' di incombenze e di scadenze, in vista di un impegno che avrò più in là e che so già, mi assorbirà gran parte del tempo e delle energie (anche se in maniera positiva, ma tant'è!).

Oggi arrivo con una ventata di colore ed allegria presentandovi una preparazione che adoro fare, conservare e regalare, quando il periodo è propizio: sì, vi parlo della mia passione per conserve, liquorini, confetture & co, passione che mi porta a sperimentare sempre nuove cosine golose e deliziose.

Quando le **albicocche** abbondano sugli alberi e non sapete più che farne, quando al mercato costano davvero poco perchè sono nel loro pieno fulgore...beh, che c'è di meglio che conservarle?

Io ci ho fatto di tutto...dalla [confettura](#), ai [dolci](#), questa volta ve le voglio proporre in versione alcolica...sì, le ho leggermente sciropate e **conservate sotto grappa**; perfette da servire come digestivo dopopasto, come complemento ad un semifreddo o ad un buon gelato, insomma come più vi pare!

Il frutto si mangia così da solo o in compagnia di un dolcetto (ma anche inserito come ingrediente dentro una torta o ad un cake, perchè no!) e la grappa si può bere perchè acquista una dolcezza ed un profumo davvero speciali:

In questo caso poi ho utilizzato per aromatizzare maggiormente anche la mia amata **cannella**, e...voilà!

Che ne pensate?

Come ogni mese propongo una ricettina per la rubrica **"Seguilestagioni"** e questa volta ho proprio voluto mostrarvi questa, in modo da conservare un po' d'estate anche quando l'inverno sarà alle porte...ma non pensiamoci, ora c'è voglia di

sole e di bel tempo!



Pensieri e pasticci - 2017

L'albicocca è un frutto zuccherino e profumato, tipico della stagione estiva, non è però molto calorico, anzi, leggero e goloso.

Ricco di vitamine, soprattutto la A e la C, ha anche molti sali minerali quali il potassio, sodio, calcio e ferro (quindi perfetto in caso di spossatezza o anemia) ed anche adatto da gustare come spuntino mentre fate sport o mentre state studiando per esami e quant'altro...inoltre ha anche un blando effetto lassativo, contenendo fibre e sorbitolo.

Gustatene in libertà, si può mangiare fresco così ma anche utilizzato in molteplici modi!



Tornando a noi e alla mia ricettina, queste albicocche come le ho poi preparate?

Semplicissimo, seguite questi semplici passaggi...innanzitutto le albicocche dovranno essere ben sode, non troppo mature, altrimenti in fase di preparazione si smolleranno troppo.

Per ottenere due vasetti piccoli dal tappo ermetico (o uno solo più grande), ne occorrono dieci piccole (o sette se grosse), tre- quattro stecche di cannella della misura di 2-3 cm, 100 g di zucchero e 150 ml di acqua naturale. Poi per conservarle, 150-200 ml di grappa bianca.

Lavate quindi le albicocche, asciugatele, dividetele in due e levate piccioli e noccioli; preparate un pentolino con l'acqua e lo zucchero e fatelo sciogliere per alcuni minuti a fiamma vivace, creando uno sciroppo.



Una volta pronto, abbassate la fiamma ed immergeteci le albicocche per 6-7 minuti, poi spegnete e lasciate raffreddare.

Adagiate le albicocche dentro ai vasi di vetro ben puliti e sterilizzati (io li faccio bollire in acqua per alcuni minuti, ma possono anche essere messi, ben puliti, per alcuni minuti in forno caldo senza guarnizione!) alternandoli a qualche pezzetto di stecca di cannella, poi irrorate con lo sciroppo

ed infine coprite con la grappa.

Molto importante: le albicocche devono essere coperte dal liquido, altrimenti la parte esposta potrebbe ammuffire o sviluppare batteri nocivi.



Lasciatele riposare in un luogo buio e fresco per alcuni giorni e poi sono pronte per essere gustate o regalate; una volta aperte tenetele in frigo e consumatele in tempo breve; ricordatevi sempre che devono essere completamente coperte dal liquido, quindi se serve, rabboccate con un pochino di grappa

□



Seguilestagioni è una bellissima iniziativa, e con piacere ogni mese aderisco con una proposta di cucina... questo è il taccuino del mese di Giugno, dove potrete trovare tutte le erbe, fiori, frutti e verdure di stagione; approfittiamone finchè ce n'è, per nutrirci in modo sano e consapevole, con prodotti freschi e senza appesantire il portafogli, il che non è niente male, direi...

Stampatelo e tenetelo in cucina come promemoria...è anche così bello da vedersi!

#seguilestagionigiugno

Verdure ed erbe aromatiche

Agretti, cetrioli, cicorie, asparagi
tardivi, fagiolini, fave, piselli, insalate,
melanzane, peperoni, pomodori,
rabarbaro, ravanelli, rucola, zucchine



Frutta

Ciliegie, amarene, albicocche, pesche,
fragole, ribes, susine, kiwi, nespole



Fiori

Rose, peonie, petunie, margherite,
lavanda, gelsomino, fiori da sambuco,
begonie, bulbose, clematis, gerani,
gardenie



Ecco le amiche che partecipano con me a questo

bell'appuntamento: sui loro blog troverete tante belle idee di stagione, da cui prendere spunto per qualche idea di cucina e non.

Alisa – Alise Home Shabby Chic
Anna- Ultimissime dal forno
Lisa- Lismary's Cottage
Adrialisa- Sento i pollici che prudono
Lucia- La gallina Rosita
Miria – Due amiche in cucina
Enrica- CoccolaTime
Maria- La mia casa nel Vento
Susy- Coscina di Pollo
Beatrice- Beatitudini in cucina
Ely – nella cucina di Ely

Ci potrete trovare anche su [Pinterest](#) e sulla pagina Fb di [Seguilestagioni](#)...vi aspettiamo!

Buon lunedì e buon inizio di settimana a tutti ☐

Simona