Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Purea di frutta (matura)

Frutta
Per utilizzare la frutta molto matura
Salse
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- frutta matura e molto matura (per esempio fragole, lamponi, albicocche, fichi...)
- succo di limone
- ad lib. zucchero

Preparazione:

Lavate la frutta e sbucciatela, se necessario, pulitela e tagliatela a pezzetti. Aggiungete un po' di succo di limone e zucchero a piacere. Portate la frutta ad ebollizione in una pentola e poi frullatela fino ad ottenere una purea. Versate la purea di frutta ancora bollente in vasi richiudibili con coperchio a vite, chiudete ermeticamente e conservate in frigorifero fino all'utilizzo, oppure potete congelarla. La purea può essere mangiata anche subito: si sposa bene con lo yogurt naturale, i dolci caldi (ad es. Kaiserschmarren) e il gelato.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti.

Suggerimento: le macchie presenti superficialmente sui frutti possono essere eliminate, finché sono ancora piccole. Tuttavia, se i frutti stanno già fermentando, hanno grandi macchie marce o sono ammuffiti non possono più essere utilizzati.