



CEDRI CANDITI

Difficolt: Facile



Era da tanto tempo che volevo provare a fare questa ricetta, perch avendo i miei un albero di cedri, ogni volta che gli passavo davanti e vedevo quella miriade di frutti meravigliosi, frullava nella mia testa la voglia di staccarne qualcuno e realizzare qualche ricetta. Finalmente l'ispirazione arrivata ed ecco qui come ho realizzato i miei cedri canditi.

- cedro 1
- zucchero semolato
- acqua

La preparazione richiede un p di pazienza, ma vale davvero la pena

1 giorno

Lavare bene il cedro, possibilmente non trattato e sbucciarlo tenendo circa 1/2cm della parte bianca. Ricavare delle striscioline o dei cubetti (in base ai vostri gusti o ai vostri utilizzi).

Mettere le bucce in acqua fredda e cambiarla 2 volte nell'arco delle 24 ore.

2giorno

Scolare il cedro, ricoprirlo abbondantemente di acqua fredda e far bollire 10 minuti.

Scolarlo e sciacquarlo.

A questo punto pesare le bucce e pesare un'uguale quantit di acqua e di zucchero (es. 300gr. di bucce, 300gr. di acqua e 300gr. di zucchero). Rimettere le striscioline nella pentola e ricoprirle con

lo zucchero, dopo circa una mezz'oretta, lo zucchero inizier a sciogliersi grazie al succo rilasciato dal cedro, aggiungere l'acqua. Mettere sul fuoco e portare a bollore, mescolando molto delicatamente per far sciogliere bene lo zucchero. Bollire 10 minuti e lasciar raffreddare nello sciroppo.



3 giorno

Ripetere la bollitura di 10 minuti, sempre nello stesso sciroppo. Lasciar raffreddare

4 giorno

Ripetere, per l'ultima volta, la bollitura di 10 minuti. Scolare le striscioline del cedro e metterle ad asciugare su un tagliere, dopo circa 4 o 5 ore girarle dall'altro lato.

5 giorno

Il nostro cedro candito finalmente pronto per i nostri utilizzi o per essere gustato cos al naturale. Possiamo se preferite passarlo nello zucchero semolato o per un tocco da leccarsi i baffi possiamo passarne una parte nel cioccolato fondente fuso



Si possono utilizzare per fare i cannoli siciliani, le cassate, o adesso che si avvicina Pasqua una deliziosa pastiera napoletana o la colomba!!!

Ciao e alla prossima ricetta ;)