

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata d'arance

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *2 ORE DI MACERAZIONE*



E' tempo di arance! Dolci e succose, sono perfette per la preparazione di ottime conserve come la marmellata d'arance, perfetta da gustare su fette di pane tostato a colazione, per accompagnare un tagliere di formaggi di montagna, o ancora, per farcire [torte](#) e [crostate](#) casalinghe. Qui vi sveleremo tutti i segreti per preparare un'ottima marmellata fatta in casa.

Approfittate della stagione degli agrumi per realizzare altre golose [conserve](#):

[Marmellata di arance e limoni](#)

[Marmellata di limoni](#)

INGREDIENTI

ARANCE solo polpa - 1 kg

ARANCE solo scorza - 2

ZUCCHERO 1 kg

LIQUORE ALL'ARANCIA 1 bicchierino

LIMONE ½

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la marmellata d'arance grattugiate le scorza di due arance, quindi sbucciate le stesse arance e ricavate la sola polpa che peserà circa 1 kg. Se dovesse pesare di meno, aggiungetene fino a raggiungere questo peso.





- 2 Trasferite la polpa d'arancia in una pentola, aggiungete lo zucchero e mettete da parte a macerare per almeno un paio d'ore, fuori dal frigorifero e a pentola coperta da un canovaccio.



3 A questo punto mettete la pentola sul fuoco, aggiungete le scorze grattugiate e portate a

bollore.



- 4 Quando la marmellata avrà raggiunto il bollore potrete, a vostro gusto, frullare il tutto per ottenere un risultato più omogeneo.





- 5 Lasciate cuocere la marmellata per circa 40 minuti a fuoco medio-basso. Assaggiare e regolare la dolcezza aggiungendo più o meno il succo di mezzo limone e sempre a vostro gusto, aggiungete altre scorzette di arancia affettate a julienne.





6 Al termine della cottura, aggiungete un bicchierino di liquore all'arancia, noi abbiamo utilizzato il Cointreau, mescolate, alzate la fiamma al massimo e lasciate evaporare l'alcol per circa 5 minuti.



- 7** Trasferite la marmellata in barattoli sterilizzati che metterete a testa in giù per creare il sottovuoto oppure in vasi a chiusura ermetica per un utilizzo più immediato.



CONSIGLI

Posso usare anche le arance rosse?

Sì certo, regolati sulle stese quantità.

Quanto tempo posso conservare la marmellata?

Una volta aperta puoi conservarla un mese in frigorifero

Vedo della muffa devo buttare tutto o solo il primo strato?

Assolutamente tutto!