

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di limoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g di limoni non trattati

700 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene i limoni e tagliarli a spicchi o fettine molto sottili, metterli in una terrina coprirli d'acqua fredda e lasciare riposare tutto per 1 giorno (24 ore).



2 Il giorno dopo togliere i limoni dall'acqua e coprirli nuovamente con altra acqua fresca e farli riposare per altre 12 ore.

Trascorse le 12 ore portare ad ebollizione dell'acqua fresca e metterci a bollire i limoni scolati finchè la buccia risulterà morbida. Scolare e far riposare.

A questo punto, far sciogliere lo zucchero con 4 bicchieri d'acqua in una padella mescolando e quando bolle aggiungere i limoni.

Far bollire per 50 minuti circa fino a quando la confettura risulta densa quindi versarla nei vasetti e chiudere ermeticamente.

