

MARMELLATE E CONSERVE

Confettura di mele renette

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 kg di mele renette (pesate già pulite)
- 3 arance non trattate
- 1
- 4 kg di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Prelevare la scorza delle arance, frullarle con un po' di zucchero, quindi spremervi il succo.

Sbucciare le mele, levare il torsolo e tagliarle a pezzettoni irrorandole man mano con il succo d'arancia per non farle annerire.

A questo punto pesarle.



2 Metterle in pentola con il succo ed eventualmente mezzo bicchiere d'acqua se sono asciutte, farle cuocere finché non iniziano a disfarsi (circa 15 minuti).



3 Lasciarle intiepidire e passarle al passaverdura



- 4 Aggiungere lo zucchero con la scorza d'arancia e fare cuocere fino alla densità desiderata (circa 15 minuti dal bollore, fare la prova piattino per verificare la consistenza).



- 5 Invasare quando ancora calda e mettere i vasetti capovolti a raffreddare avvolti in una coperta.

