

MARMELLATE E CONSERVE

Conserva di arance

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **80 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 *GIORNI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

12 arance

1 limone

zucchero semolato nella stesso peso delle
arance

4 cucchiaini di rum o brandy.

PREPARAZIONE



2 Con i rebbi di una forchetta bucate tutta la scorza delle arance.



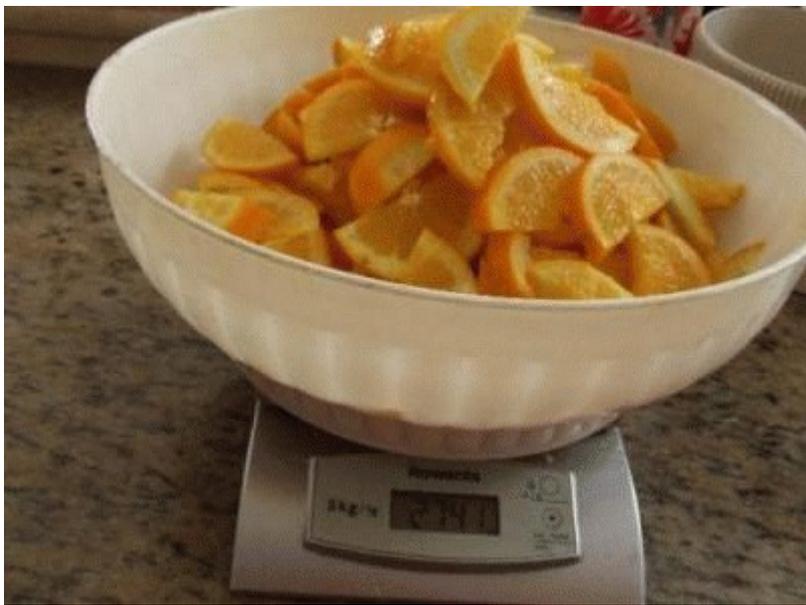
3 Metteteli in ammollo in abbondante acqua per 3 giorni cambiando l'acqua ogni mattina ed ogni sera.



4 Il quarto giorno tagliate le arance a metà e ricavate delle fette grosse mezzo centimetro.



5 Pesate le arance.



6 Pesate la stessa quantità di zucchero e la metà di acqua.

In una casseruola mettete le arance con l'acqua.

Fate bollire 10 minuti ed aggiungete il limone anch'esso tagliato a fette.





7 Subito dopo versate lo zucchero.



8 Mescolare continuamente finché il liquido non avrà ripreso bollore.

Fate cucinare per 40 minuti circa.

Per verificare il giusto punto di cottura versate un goccio di arance sopra un piattino e soffiategli sopra, se questo si muove con difficoltà la conserva è pronta.

Fate intiepidire ed aggiungete il rum.



9 Versate nei barattoli sterilizzati, fate bollire i barattoli per 20 minuti e fateli raffreddare nell'acqua.

Conservare in luogo fresco.



10 Da questa preparazione ricaverete molte scorze candite di arancia, la maggior parte le aggiungerete alla conserva tagliandole a piccoli pezzi le altre potete conservarle in un barattolo e mangiare da sole.



NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire, insieme ai coperchi, in acqua per 20 minuti, fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.