

MARMELLATE E CONSERVE

Lemon marmelade

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *24 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

10 limoni

stesso volume di zucchero.

PREPARAZIONE



2 Pulire e tagliare i limoni a fette molto sottili.

Mettete le fette in una ciotola e vedete fino a che punto arrivano (questo vi servirà perchè dovrete calcolare l'acqua da mettere).



3 Mettete i limoni in una ciotola più grande.



- 4 Riempite di acqua la ciotola precedente arrivando fino al livello dove si trovavano prima i limoni.



- 5 Versate l'acqua sopra i limoni.



6 Coprite e lasciate riposare per 24 ore.

Guardate il punto fin dove arrivano i limoni con l'acqua e trasferiteli in una pentola.

Nella ciotola dove c'erano i limoni con l'acqua mettete lo stesso volume di zucchero.



7 Versate lo zucchero nella pentola e mescolare.



8 Fate sobbolire togliendo con la schiumarola la schiuma che si formerà in superficie.



9 Dopo 1 ora fate la prova del piattino: in un piattino freddo mettete un goccio di marmellata, se questa si muove troppo vuol dire che non è pronta e che dovrete continuare la cottura, se invece la marmellata rimane ferma la marmellata è pronta.



- 10 Mettete un imbuto sopra i barattoli sterilizzati e versateci la marmellata ancora bollente, se volete ottenere una gelatina di limoni sopra l'imbuto mettete un colino.



- 11 Chiudete i barattoli e capovolgeteli facendoli raffreddare in questa posizione.



12 Conservare in luogo fresco.





NOTE

In questa ricetta si usa come unità di misura il volume dei limoni. Per sterilizzare i barattoli fateli bollire in acqua per 20 minuti e fateli asciugare per 40 minuti inel forno a 100°C.