

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata ai frutti d'inverno

di: *\*Omelette\**

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

250 g di arance molto succose e con buccia sottile

250 g di limoni succosi

250 g di mele

250 g di pere dalla polpa morbida ma compatta

700 g di zucchero semolato.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare accuratamente gli agrumi, lasciarli asciugare all'aria, sbucciarli con un coltellino affilato, in modo da ricavarne solo la scorza, priva di ogni traccia di albedo che ha sapore amarognolo.

Tritate la scorza in piccole striscioline ed, infine, spremere gli agrumi ricavandone il succo.



**2** Sbucciare mele e pere e tagliarle a dadini.

Nella pentola destinata alla preparazione, mettere il succo degli agrumi, la polpa delle mele e delle pere e le scorzette tritate.



3 Coprire d'acqua.



4 Far cuocere a fiamma bassa, sino a che le scorze saranno tenerissime e la polpa sarà ridotta in purea.

Se necessario aggiungere acqua nella pentola durante la cottura.



5 Unire, quindi, lo zucchero al composto, mescolare per amalgamare bene.



6 Riprendere la cottura a fuoco vivo in modo che la preparazione non attacchi al fondo.



**7** Quando la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza,



**8** spegnere il fuoco e lasciare intiepidire.



9 Invasare.



10 I contenitori vanno chiusi quando la marmellata si sarà raffreddata.