

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Marmellata di arance

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 arance
2 limoni
zucchero.

PREPARAZIONE

1 Lavate molto accuratamente i frutti per togliere ogni traccia di anticrittogramici. Pesate insieme le arance e i limoni e mettele in una casseruola un'uguale quantità di acqua. Sbucciate ora i frutti e tagliate la polpa a fettine sottilissime togliendo i semi e raccogliendo tutto il succo. Liberate la buccia della parte bianca che non utilizzate; poi tagliate la buccia a fettine sottili; mettete, quindi, la polpa, la buccia e il succo nella casseruola con l'acqua. Lasciate così una intera giornata.

Il giorno seguente mettete a cuocere finché le bucce diventano tenere. Spegnete quindi il fuoco e lasciate raffreddare. Rimettete ora sul fuoco e aggiungete lo zucchero, che dovrà

essere in proporzione uguale alla composta.

Ad esempio: 1 kg di zucchero per 1 kg di composta. Continuate a mescolare finché la marmellata avrà raggiunto la sua tipica consistenza e si staccherà dal cucchiaio con intermittenza. Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati in acqua calda, riempiendo fino a un centimetro e mezzo dall'imboccatura.

- 2** Ripulite con cura i bordi e applicate le capsule, chiudendo con decisione ma senza forzare troppo. Capovolgere i vasi, appogglateli su una superficie non fredda e lasciateli in tale posizione per non meno di 5 minuti, per poi farli raffreddare normalmente.