

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di clementine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di clementine
500 g di zucchero
500 g di acqua
1 limone
1/2 mela.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le clementine e tagliare le scorze a listarelle sottili. Bollire le bucce per qualche minuto in acqua, ripetere una seconda volta cambiando l'acqua tra le due bolliture.

Frullare nel frullatore metà delle bucce.



- 2 Tagliare grossolanamente le clementine, metterle in un tegame con 250 g di acqua e 250 g di zucchero, il succo di mezzo limone e la mezza mela. Far bollire circa 30 minuti, poi passare il tutto nel passaverdure tralasciando la mela.



- 3 Unire le bucce frullate, la polpa delle clementine passata, le bucce tagliate a listarelle, 250 g di acqua, 250 g di zucchero, il succo del rimanente mezzo limone. Far bollire fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



4 Mangiare o invasare.