

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di limoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 720 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

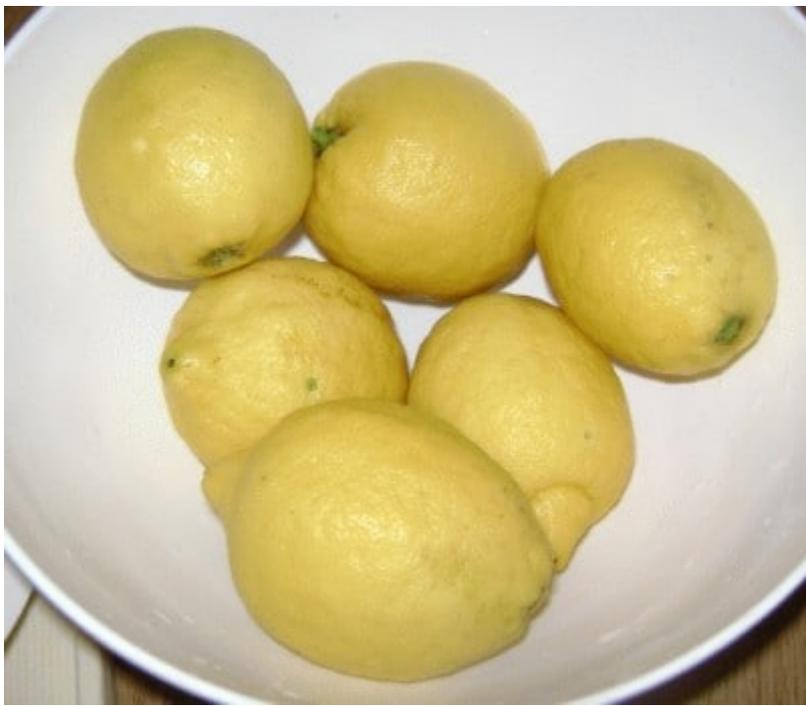
LIMONE biologici - 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

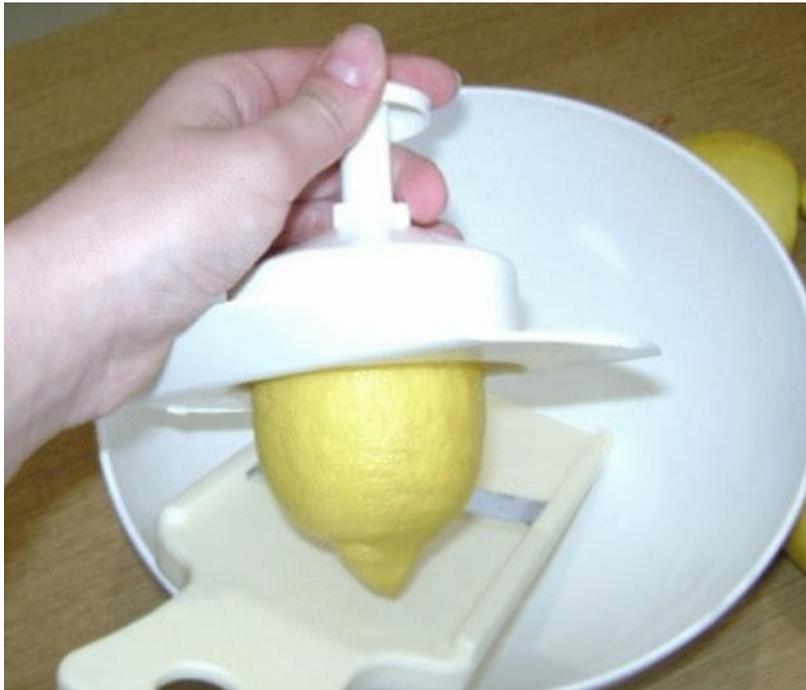
La **marmellata di limoni** è ideale per chi ama il gusto leggermente acidulo e amarostico del limone ma addolcito e ammorbidito dallo zucchero. La ricetta della marmellata al limone che presentiamo è semplice e si usano i limoni interi, quindi è preferibile usare limoni biologici.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene i limoni.



- 2 Ora, con la mandolina, iniziare ad affettarli finemente, con tutta la buccia (eliminare solo i semini), fino ad ottenere questo.





3 Ora, aggiungere lo zucchero.



4 Mescolare bene in modo che lo zucchero venga assorbito. Coprire con pellicola trasparente e lasciare macerare per 12 ore.



5 Passato il tempo, si otterrà questo composto.



6 Mettere il composto in una pentola e mettere sul fuoco.



7 Far cuocere a fuoco dolce finchè la marmellata non si addensa, circa 20 minuti.





8 Con l'aiuto di un mestolo, invasare la marmellata ancora calda.



9 Sigillare bene e riporla a raffreddare a testa in giù, per creare il sottovuoto.



10 Una volta raffreddata, è pronta per essere gustata.



CONSIGLIO

Se non ho a disposizione i limoni biologici?

La cosa che va assolutamente fatta è di lavarli molto bene e con una paglietta da cucina spazzolare bene la superficie.

C'è una varietà particolare di limone da usare?

No questa ricetta è stata pensata per i limoni comuni che troviamo in commercio. Però si può realizzare la marmellata con limoni verdelli tipici della Sicilia oppure con i meravigliosi limoni della costiera amalfitana.

Si può usare questa ricetta per realizzare la marmellata di limoni senza buccia?

No, è preferibile usare una ricetta adattata per evitare di usare la buccia.