

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di mandarini

LUOGO: Europa / Italia

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

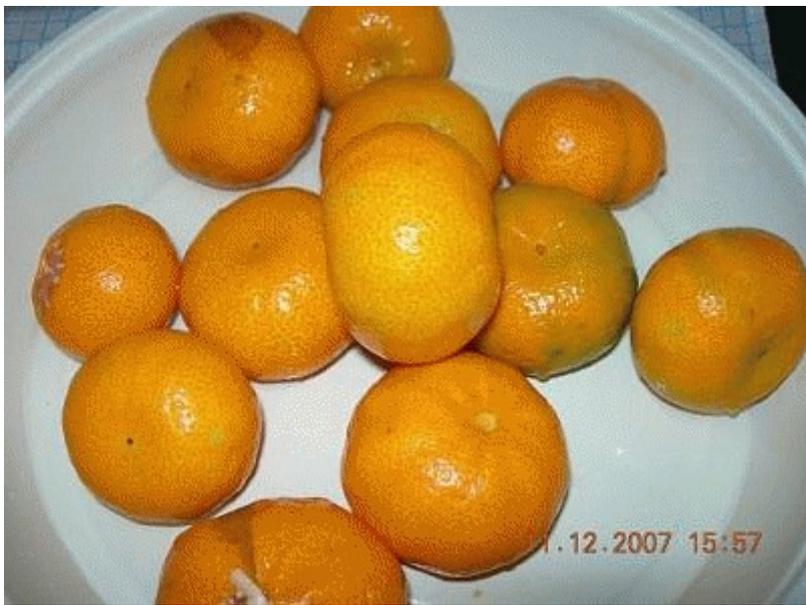


INGREDIENTI

1 kg di mandarini
650 g di zucchero
1/2 l di acqua.

PREPARAZIONE

1 Lavare accuratamente i mandarini, sbucciarli e cuocere le bucce in 1/2 litro di acqua.



2 Quanda saranno tenere (circa 15 / 20 minuti) , scolarle e tenerle da parte.

Fare bollire l'acqua di cottura con lo zucchero per 10 minuti.

Togliere la polpa dei mandarini, le membrane e i filamenti, passare al passaverdure la metà delle bucce cotte e aggiungerle insieme alla polpa, dopo aver frullato tutto, allo sciroppo.





3 Riportare a bollore sempre rimestando, fino a che non raggiungerà una giusta densità.

Occorreranno 15 minuti circa.

Trasferitela ancora bollente e richiuderli ermeticamente solo dopo 48 ore.

