

MARMELLATE E CONSERVE

Succo di arance

LUOGO: Europa / Italia

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

molto facile



INGREDIENTI

10 arance

2 limoni

1

8 kg di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Spremere le arance, tenere da parte le buccie.



- 2 Dopo aver estratto tutto il succo sia dalle arance che dei limoni, prendere le scoze e metterle a riposare nello stesso succo per un paio d'ore.



- 3 Trascorso questo tempo, filtrare il succo ed aggiungere lo zucchero, posizionare sul fuoco e lasciar bollire schiumando fino all'addensamento.



- 4 Imbottigliare a caldo con un tappo a tenuta e riporre al fresco e all'asciutto.

