DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canditi di arancia e cedro fatti in casa

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 120 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 24 ORE DI RIPOSO*



Quando inizi a preparare i **dolci di Natale** o la **colomba fatta in casa**, ti accorgi sempre all'ultimo che i **canditi di arancia e cedro** buoni non si trovano così facilmente?

Con questa ricetta impari a farli tu, con pochi ingredienti, usando solo **agrumi non trattati** e uno sciroppo semplice di acqua e zucchero.

Il risultato sono canditi lucidi, **profumati**, nontroppo dolci e soprattutto non amari, dasgranocchiare così o da usare in panettoni,plumcake e lievitati.

Il trucco è tutto nel doppio gioco: tre **sbollentature** per togliere l'amaro e una canditura lenta, con acqua e zucchero pesati in proporzione alle bucce, così il procedimento riesce sempre uguale.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI ARANCE E CEDRI CANDITI

ARANCE BIOLOGICHE 2

CEDRO non trattato - 1

ZUCCHERO SEMOLATO pari al peso delle bucce sbollentate e ben scolate -

ACQUA pari al peso delle bucce sbollentate e ben scolate -

COME FARE I CANDITI DI ARANCIA E CEDRO FATTI IN CASA

1 Lava con cura le **arance** e il **cedro** e spazzola bene la buccia sotto l'acqua corrente.

Pela gli agrumi ricavando la scorza con una parte di **albedo** (la parte bianca) senza arrivare alla polpa.

Elimina eventuali residui di polpa rimasti attaccati e poi taglia le bucce a **listarelle regolari** larghe circa 7–8 mm.





2 Metti tutte le **bucce a listarelle** in una pentola capiente e coprile abbondantemente con acqua fredda.

Porta a bollore e fai cuocere per 10 minuti, poi scola le bucce in un colapasta.

Rimetti le bucce in pentola, copri di nuovo con **acqua pulita** e ripeti il bollore per altre 2 volte, 10 minuti ogni volta, cambiando sempre l'acqua (in totale 3 sbollentature).





3 Lascia sgocciolare bene le bucce sbollentate nel colapasta per circa 5 minuti, poi pesale

con la **bilancia da cucina**.

In una pentola pulita versa **acqua** e **zucchero semolato** in quantità pari al peso delle bucce scolate (per esempio: 400 g di bucce, 400 g di acqua, 400 g di zucchero).

Metti sul fuoco medio e mescola con un cucchiaio di legno finché lo zucchero è completamente sciolto e ottieni uno **sciroppo limpido**, senza granelli sul fondo.





4 Versa le bucce di **arancia e cedro** nello sciroppo caldo.

Cuoci a fuoco basso per 45–60 minuti, mescolando delicatamente ogni tanto, mantenendo un **sobbolle leggero**.

Prosegui finché le bucce diventano **traslucide** e lo sciroppo si addensa leggermente velando il cucchiaio.

Spegni il fuoco e lascia raffreddare le bucce nello sciroppo per circa 30 minuti.





5 Scola le **bucce candite** dallo sciroppo e disponile su una teglia rivestita di carta forno.

Sistemale ben distanziate, in modo che non si tocchino tra loro.

Lascia **asciugare a temperatura ambiente** per 24 ore, finché la superficie non è più appiccicosa.

Trasferisci i canditi ormai asciutti in un **contenitore ermetico** perfettamente pulito e chiudi bene.





Come conservare i canditi di arancia e cedro fatti in casa

Conserva i tuoi **canditi di arancia e cedro** in un barattolo o contenitore ermetico, in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.

Se ben asciutti e chiusi correttamente, si mantengono ottimi per **3–4 settimane**.

Per periodi più lunghi puoi sistemarli in piccole porzioni in un sacchetto gelo o contenitore adatto e **congelarli** fino a 3 mesi.

Quando ti servono, lasciali scongelare a temperatura ambiente su un foglio di carta forno, senza riscaldarli, così non perdono la loro consistenza compatta.

Consigli e varianti per canditi di arancia e cedro fatti in casa

Per ottenere dei **canditi stabili e lucidi**, pesa sempre le bucce dopo le sbollentature e il riposo nel colapasta: è su quel peso che devi calcolare acqua e zucchero.

Durante la canditura tieni il fuoco **basso** e costante, con bollicine piccole e regolari: così eviti

che lo zucchero bruci o si cristallizzi.

Vuoi una nota di profumo in più? Lavora con agrumi ben maturi, dalla buccia spessa e profumata, e taglia le **listarelle** tutte della stessa larghezza, così cuociono in modo uniforme.

Dopo le 24 ore di asciugatura controlla la consistenza: i canditi devono essere compatti ma ancora leggermente morbidi dentro, non secchi come caramelle dure.

Aromi extra: aggiungi allo sciroppo 1 bacca di vaniglia incisa o 1 stecca di cannella e rimuovila a fine cottura per un profumo speziato.
Effetto brinato: passa i canditi ben asciutti in poco zucchero semolato per creare una superficie leggermente cristallizzata.
Per panettoni e colombe: taglia le bucce già candite a cubetti piccoli, mantenendo invariati i tempi di sbollentatura e seguendo la canditura a vista finché sono traslucide.
Misto agrumi: oltre ad arancia e cedro, puoi unire scorze di limone o pompelmo non trattati, sempre seguendo lo stesso schema di pesatura e canditura.