

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata d'arance

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *2 ORE DI MACERAZIONE*

---



Quando è il momento di preparare una buona marmellata, non si sa come mai, quella d'arance è sempre l'ultima che ci viene in mente...forse per paura che l'agrume risulti troppo acido, forse perchè si ha paura che alla fine si mangino sempre le stesse marmellate e che questa possa rimanere in fondo alla dispensa. Con questa nostra ricetta la marmellata d'arance verrà ottima! In realtà questa versione sta benissimo con qualunque dolce semplice dalla classica [crostata di marmellata](#) fino ad una buonissima [torta allo yogurt](#).

Noi abbiamo avuto la fortuna di avere delle arance buonissime! Dolcissime, proprio adatte per una buonissima marmellata. Seguite i nostri consigli e vedrete che diventerà la preferita in famiglia.

## INGREDIENTI

ARANCE solo polpa - 1 kg

ARANCE solo scorza - 2

ZUCCHERO 1 kg

LIQUORE ALL'ARANCIA 1 bicchierino

LIMONE ½

## PREPARAZIONE

- 1 Grattugiate le scorze di due arance, quindi sbucciate le stesse arance e ricavate la sola polpa che peserà circa 1 kg. Se dovesse pesare di meno, aggiungetene fino a raggiungere questo peso.



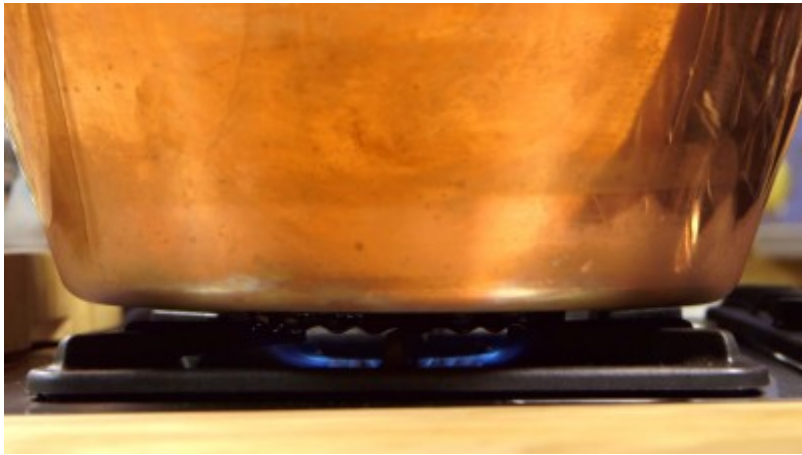


- 2** Trasferite la polpa d'arancia in una pentola, aggiungete lo zucchero e mettete da parte a macerare per almeno un paio d'ore, fuori dal frigorifero e a pentola coperta da un canovaccio.





**3** A questo punto mettete la pentola sul fuoco, aggiungete le scorze grattugiate e portate a bollore.



4 Quando la marmellata avrà raggiunto il bollore potrete, a vostro gusto, frullare il tutto per ottenere un risultato più omogeneo.





- 5 Lasciate cuocere la marmellata per circa 40 minuti a fuoco medio-basso. Assaggiare e regolare la dolcezza aggiungendo più o meno il succo di mezzo limone e sempre a vostro gusto, aggiungete altre scorzette di arancia affettate a julienne.





**6** Al termine della cottura, aggiungete un bicchierino di liquore all'arancia, noi abbiamo utilizzato il Cointreau, mescolate, alzate la fiamma al massimo e lasciate evaporare l'alcol per circa 5 minuti.



- 7 Trasferite la marmellata in barattoli sterilizzati che metterete a testa in giù per creare il sottovuoto oppure in vasi a chiusura ermetica per un utilizzo più immediato.



CONSIGLI