

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di arance e limoni

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Nella stagione in cui gli agrumi raggiungono la **piena maturazione**, è il momento giusto per mettersi ai fornelli e riscoprire l'**antica arte della marmellata fatta in casa**. La nostra ricetta di oggi è un classico della cucina italiana: la **marmellata di arance e limoni**, un delizioso modo di conservare il sapore e il gusto della frutta anche oltre la sua stagionalità.

Facile da preparare in casa, la marmellata di arance e limoni è il risultato di una **sapiente cottura lenta** che mantiene intatti il colore e il sapore degli agrumi in un perfetto e straordinario mix di dolcezza e acidità.

Proprio ora, mentre gli agrumi sono in piena

stagione, è il momento ideale per dedicarti alla preparazione di [marmellate](#) di agrumi. **Segui la nostra ricetta con passo fotografico per fare in casa la marmellata di arance e limoni**, con pochi e semplici ingredienti, possibilmente biologici, potrai ottenere un risultato perfetto!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

[Marmellata di arance](#)

[Confettura di fragole e limoni](#)

[Confettura di mele](#)

[Marmellata mele e zenzero](#)

INGREDIENTI

ARANCE da pulire - 500 gr

LIMONI da pulire - 500 gr

ZUCCHERO 600 gr

PREPARAZIONE

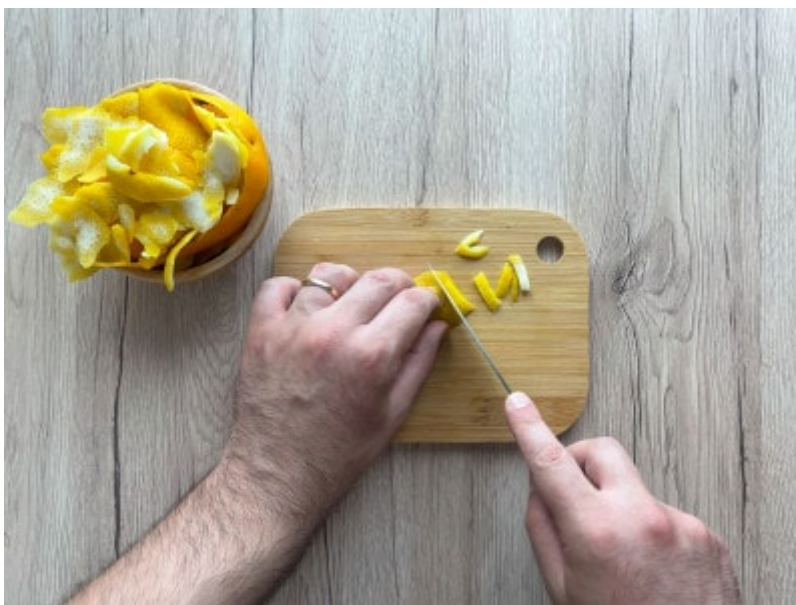
- 1** Inizia a preparare la marmellata di arance e limone occupandoti subito dei vasetti, i quali andranno sterilizzati nel seguente modo: metti i vasetti in una pentola, avvolti da un canovaccio pulito (in modo che non sbattano tra loro durante la bollitura) copri con acqua (il livello dell'acqua deve superare di due dita i vasetti), porta a bollore e lascia bollire per 15 minuti. Estrai i tappi e i vasetti dall'acqua e lasciali raffreddare su un canovaccio pulito fino al momento dell'utilizzo.



- 2 Lava le arance e i limoni in modo da eliminare tutte le impurità, cerca di utilizzare frutta biologica. Sbuccia gli agrumi con un pelapatate, in modo da non prelevare la parte bianca più amara.



- 3 Taglia a striscioline le bucce e tienile da parte, quindi elimina tutta la parte bianca dagli agrumi. Taglia la frutta a pezzi, ispeziona la polpa per eliminare tutti i semi.



- 4 Sbollenta le bucce, 2 minuti per 3 volte, cambiando ogni volta l'acqua. Questa operazione serve per eliminare ogni retrogusto amaro dalle bucce, quindi mettile in una pentola.



5 Aggiungi la polpa e lo zucchero.



- 6 Cuoci per 30 minuti, mescolando spesso, poi fai la prova piattino: preleva un cucchiaino di marmellata, versalo su un piattino e aspetta che si raffreddi, se la marmellata non cola quando inclini il piatto, vuol dire che è pronta, altrimenti prolunga la cottura di 5 minuti e fai nuovamente la prova.



- 7 Versa la marmellata pronta, ancora calda, nei vasetti, lasciando 2 cm dal bordo, chiudi i vasetti e lasciali raffreddare completamente a temperatura ambiente. Prima di conservare in dispensa assicurati che la marmellata sia sottovuoto: se premendo il tappo al centro non senti alcun rumore significa che il sottovuoto è avvenuto correttamente.



CONSERVAZIONE

La marmellata di arance e limoni, si conserva fino a un anno, una volta aperto il vasetto bisogna consumarlo entro due settimane conservandolo in frigo.

CONSIGLIO

Nella marmellata di agrumi, la proporzione tra arance e limoni è variabile, ma il totale deve essere sempre di 1 Kg. Se non si ha certezza circa la provenienza della frutta è consigliabile non utilizzare la buccia e preparare la marmellata utilizzando solo la polpa. Anche la quantità di zucchero è variabile, dipende dalla proporzione arance/limoni, dalla dolcezza delle arance e dall'asprezza dei limoni. Se preferisci la marmellata senza pezzettoni la puoi frullare con un frullatore ad immersione prima di invasare.