

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di arance e limoni

di: *Pasquale Schiavone*

DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **molto basso**



La marmellata di arance e limoni è una delle marmellate più note e apprezzate, è perfetta per la colazione di tutta la famiglia ed è ottima per la preparazione di dolci, ma si usa molto anche in accostamento a formaggi e in varie preparazioni salate. Questa marmellata è un concentrato di vitamina C e permette di gustare arance e limoni per tutto l'anno. È una marmellata realizzata con solo tre ingredienti, non servono addensanti poiché le bucce degli agrumi sono naturalmente ricche di pectina.

Se amate le [conserve](#) casalinghe provate anche queste ricette:

[Marmellata d'arance](#)

INGREDIENTI

ARANCE da pulire - 500 gr

LIMONI da pulire - 500 gr

ZUCCHERO 600 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la marmellata di arance elimone per prima cosa occupatevi dei vasetti che andranno sterilizzati. Metteteli in una pentola, avvolti da un canovaccio pulito (in modo che non sbattano tra loro durante la bollitura), coprite con acqua (il livello dell'acqua deve superare di due dita i vasetti), portate a bollore e lasciate bollire per 15 minuti. Estraete tappi e vasetti dall'acqua e lasciateli raffreddare su un canovaccio pulito fino al momento dell'utilizzo.





2 Lavate arance e limoni in modo da eliminare tutte le impurità, cercate di utilizzare frutta biologica. Sbucciate arance e limoni con un pelapatate, in modo da non prelevare la parte bianca più amara.





3 Tagliate a striscioline le bucce e tenetele da parte, quindi eliminate tutta la parte bianca dagli agrumi. Tagliate gli agrumi a pezzi, ispezionate la polpa ed eliminate tutti i semi.





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





5 Aggiungete la polpa e lo zucchero.





6 Cuocete per 30 minuti, mescolando spesso, poi fate la prova piattino: prelevate un cucchiaino di marmellata, versatelo su un piattino e aspettate che si raffreddi, se la marmellata non cola vuol dire che è pronta, altrimenti prolungate la cottura di 5 minuti e fate nuovamente la prova.





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



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO