

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di limoni a fette

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 70 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



La **marmellata di limoni a fette** è una delle conserve più raffinate che si possano preparare in casa. A differenza delle classiche confetture frullate, questa versione mantiene l'integrità del frutto, regalando una consistenza piacevolmente masticabile e un aspetto scenografico grazie alle fette di agrume che diventano quasi candite durante la cottura. È la scelta ideale per chi ama i sapori intensi e leggermente pungenti, perfetti per dare una marcia in più alla giornata.

Puoi gustare questa delizia spalmandola sopra una fetta di [pane di ricotta](#) o usarla per farcire una soffice [torta Philadelphia](#). Se cerchi abbinamenti più audaci, questa conserva è straordinaria anche con

una selezione di formaggi, proprio come faresti con questa [confettura di pomodori](#) o con una particolare [torta di rose](#). Preparare la marmellata di limoni a fette richiede un'attenzione particolare alla fase di [sterilizzazione dei barattoli](#), un passaggio fondamentale per fare conserve in sicurezza.

INGREDIENTI PER LA MARMELLATA DI LIMONI A FETTE

LIMONI BIOLOGICI 1 kg

ZUCCHERO 800 gr

ACQUA 350 ml

PREPARAZIONE DELLA MARMELLATA DI LIMONI A FETTE

- 1 Lava bene i limoni e tagliali a fette sottilissime. Rimuovi con cura tutti i semi. Metti le fette in una ciotola, copri le con acqua fredda e lasciale in ammollo per 24 ore, cambiando l'acqua almeno un paio di volte per eliminare l'amaro in eccesso.



2 Scola le fette dall'acqua di ammollo e mettile in una pentola con acqua fresca pulita. Porta a bollore e lascia cuocere per circa 5-10 minuti, poi scola nuovamente le fette. Questo passaggio serve a ammorbidire la scorza. In una pentola pulita, unisci le fette sbollentate, lo zucchero e l'acqua.



3 Accendi a fuoco medio-basso. Cuoci per circa 45-60 minuti, mescolando spesso. La marmellata sarà pronta quando lo sciroppo si sarà addensato e le fette di limone saranno diventate lucide e traslucide, quasi come se fossero candite. Metti un cucchiaino di sciroppo su un piattino freddo e inclinalo: se la goccia scivola molto lentamente, la consistenza è perfetta.



4 Versa la marmellata ancora bollente nei barattoli sterilizzati. Chiudi bene i tappi e capovolgi subito i vasetti sottosopra. Lasciali in questa posizione finché non saranno completamente freddi per creare il sottovuoto. Questa marmellata è perfetta per chi ama i sapori intensi e agrumati, ottima anche per farcire crostate o accompagnare formaggi.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo di accompagnarla con prodotti certificati se segui questo regime alimentare.

Versione senza lattosio: questa conserva è al 100% vegetale, ideale per chi soffre di intolleranze ai latticini.

Versione light: puoi ridurre la quantità di zucchero del 20%, ma ricorda che la marmellata di limoni a fette risulterà meno densa e andrà consumata più velocemente.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è già vegano. Per un tocco di sapore in più, puoi aggiungere dei semi di chia a fine cottura per aumentare la densità in modo naturale.

L'idea WOW: aggiungi dei pezzetti di zenzero fresco o una bacca di vaniglia durante la bollitura: il contrasto aromatico trasformerà la tua conserva in un prodotto gourmet da regalare.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per eliminare l'amaro, lascia le fette di limone in ammollo in acqua fredda per almeno 24 ore, cambiando l'acqua almeno tre volte. Questo passaggio è il vero segreto per una marmellata di limoni a fette equilibrata e piacevole al palato.

Lo sfizio in più: aggiungi un rametto di rosmarino fresco negli ultimi 10 minuti di cottura e rimuovilo prima di invasare: la nota balsamica si sposa divinamente con l'agrume.

L'idea per i bambini: usa questa marmellata per dolcificare uno yogurt bianco naturale o per guarnire dei piccoli pancake fatti in casa.

Idea antispreco: non buttare i semi dei limoni! Raccoglili in un sacchetto di garza e mettili a bollire insieme alla frutta: sono ricchissimi di pectina naturale e aiuteranno la tua marmellata ad addensarsi perfettamente senza additivi chimici.

CONSERVAZIONE

La marmellata di limoni a fette si conserva in un luogo fresco e buio per circa 6-10 mesi, purché

i barattoli siano stati correttamente sterilizzati e il sottovuoto sia avvenuto con successo. Una volta aperto, il barattolo va conservato in frigorifero e consumato entro 3 settimane.