

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di limoni senza buccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE LA MARMELLATA DI LIMONI SENZA BUCCIA

LIMONI 1 kg

ZUCCHERO 650 gr

MELA 1

La marmellata di limoni senza buccia è semplice da preparare e ha un gusto più dolce e meno amaro rispetto alla classica. Ottima per la **colazione**, per farcire [crostate](#) o da regalare, si realizza con pochi ingredienti: limoni, zucchero e mela. Una conserva genuina dal **profumo fresco e intenso**.

COME SI PREPARA LA MARMELLATA DI LIMONI SENZA BUCCIA

1 Lava i limoni sotto l'acqua corrente e pelali avendo cura di eliminare la parte bianca sotto

la buccia. Tagliali a fettine ed elimina i semini interni poi tieni tutto da parte.



- 2 Metti i limoni in una pentola e versa lo zucchero, mescola e lascia macerare per 12 ore in frigorifero.



3 Trascorse le 12 ore sbuccia una mela e toglia il torsolo, tagliala a tocchetti. Aggiungila ai limoni.

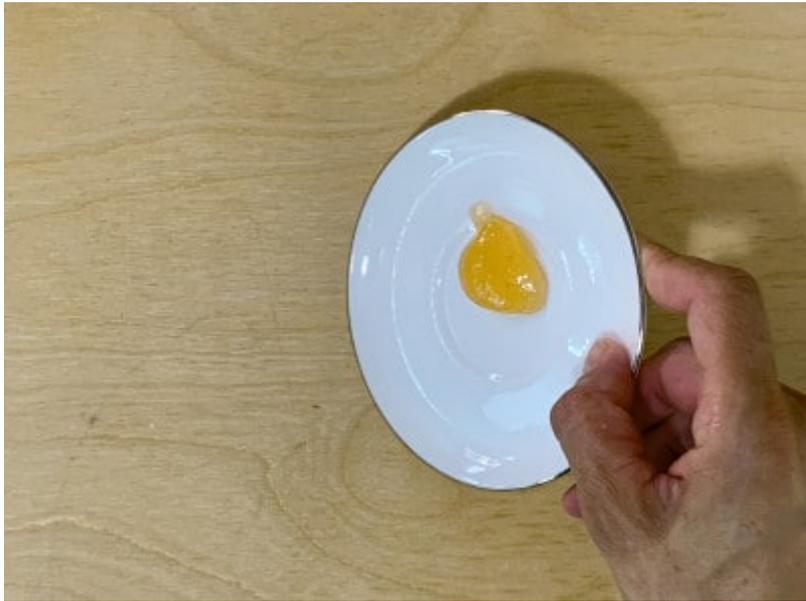


4 Metti la pentola sul fuoco ed inizia a cuocere mescolando di tanto in tanto. A metà cottura

frulla con un mixer ad immersione per rendere la marmellata omogenea e prosegui la cottura per il tempo necessario.



- 5 Per controllare la cottura prendi un cucchiaino di marmellata dalla pentola e mettilo su di un piattino, lascialo raffreddare. Inclina il piattino: se la marmellata resta soda e non scivola allora è pronta altrimenti prosegui ancora la cottura.



- 6 Quando il composto avrà superato la prova piattino versalo ancora bollente nei vasetti precedentemente sterilizzati e chiudi con il coperchio. Capovolgi i vasetti su di un canovaccio ancora caldi e lasciali raffreddare così capovolti, questo aiuterà la formazione del sottovuoto.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa limoni non trattati e ben maturi per una marmellata più profumata.

La mela serve come addensante naturale: evita sprechi e non servono pectine artificiali.

Conserva le bucce (se bio) per aromatizzare [liquori](#), tè o dolci.

Se ti avanza, usa la marmellata per dolcificare yogurt o accompagnare formaggi.

COME CONSERVARE LA MARMELLATA DI LIMONI SENZA BUCCIA

Chiudi i vasetti sterilizzati e capvolgili per creare il sottovuoto. Conserva in luogo fresco e asciutto fino a 4 mesi. Dopo l'apertura, tieni il barattolo in frigo e consuma in pochi giorni.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Marmellata di pomodori rossi: dolce insolita perfetta con i formaggi.

Confetture di fragole e limoni: delicata e profumata.

Marmellata di kiwi: dal sapore fresco e leggermente acidulo.

Marmellata di pomodori verdi: ottima anche con arrostiti o salumi.

Marmellata di arance e limoni: agrumata e ricca di gusto.