

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di limoni senza buccia

di: *Cinzia*

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **marmellata di limoni senza buccia** è una conserva deliziosa dal sapore leggermente aspro e fruttato e la consistenza è corposa. E' una **ricetta** che richiede solo tre ingredienti: Limoni possibilmente bio, zucchero semolato e mele.

La **marmellata di limoni senza buccia** è molto semplice da fare in casa e può essere anche fatta in grandi quantità dato che si conserva a lungo senza dare problemi.

Nella nostra ricetta viene aggiunta una mela che regala una nota dolce e consente di non dover aggiungere pectina industriale per aiutare nella

conservazione della marmellata.

La marmellata di limoni senza buccia è ideale da spalmare sul [pane](#) per fare una sana colazione o merenda, ottima nelle crostate, nei dolci al cucchiaio ed in tutte quelle ricette in cui si richieda come ingrediente.

Ecco altre marmellate che potresti provare a fare in casa:

[Marmellata di pesche classica](#)

[Confettura di ciliegie speziata](#)

[Marmellata di peperoncini rossi](#)

INGREDIENTI

LIMONI 1 kg

ZUCCHERO 650 gr

MELA 1

PREPARAZIONE

- 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 togli 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.



CONSERVAZIONE