

MARMELLATE E CONSERVE

Canditi di arance e cedri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

arance con buccia spessa

cedri

500 g di acqua

500 g di zucchero.

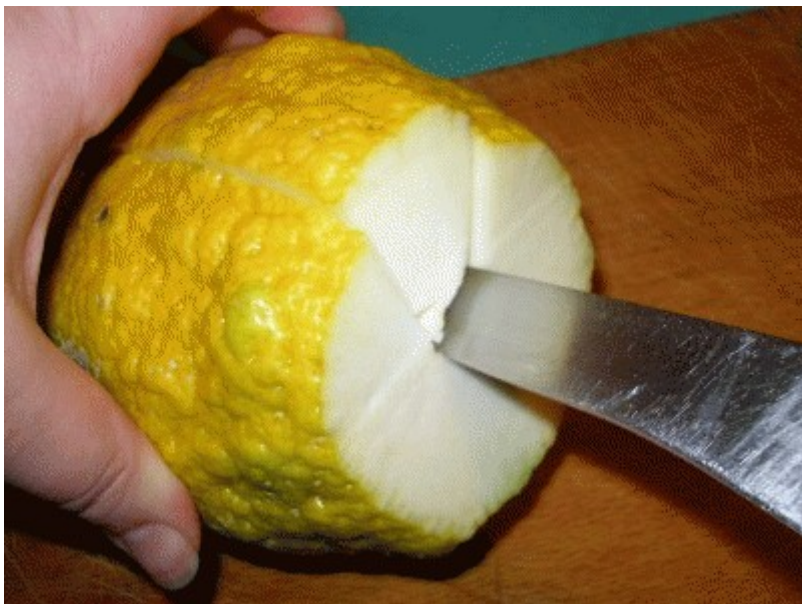
PREPARAZIONE

1 Ecco le arance ed i cedri utilizzati per questa ricetta:



2 Ricavare la buccia dai cedri senza eliminare troppo bianco.

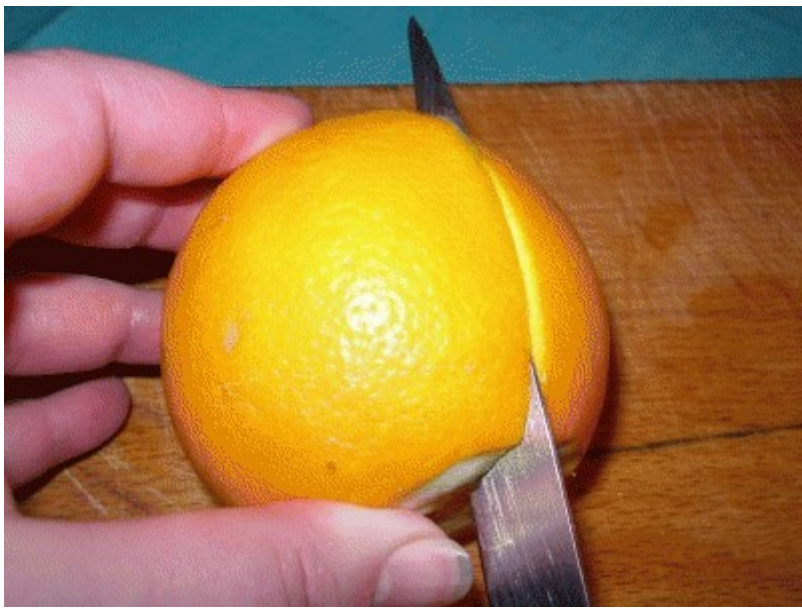






3 Ricavare la buccia dalle arance.





- 4 Versare le bucce delle arance in una pentola, coprire bene con l'acqua, far bollire una decina di minuti, quindi, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare dentro l'acqua di cottura.



- 5 Una volta ben fredde, scolarle dal liquido, metterle nella pentola, coprire nuovamente di acqua e far di nuovo bollire per una decina di minuti.

Farle raffreddare nel liquido e scolarle. Ripetere questa operazione di bollitura e raffreddamento per tre volte in tutto.



- 6 Nel frattempo, prendere una pentola, versarvi le bucce di cedro, coprire bene con l'acqua e farle bollire per una decina di minuti.

Spegnere il fuoco e lasciarle raffreddare dentro l'acqua di cottura.



- 7 Una volta ben fredde, scolarle dal liquido e rimetterle nella pentola. Ripetere l'operazione di bollitura e raffreddamento per tre volte in tutto.



- 8 Pesare le bucce di arancia e mettere la stessa quantità di acqua e di zucchero in una pentola, far sciogliere lo zucchero in modo che diventi uno sciroppo.

Appena sciolto lo zucchero, versarvi le bucce di arancia e far cuocere lentamente a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto in modo da non far attaccare le bucce.



9 Eeguire la stessa procedura per le bucce di cedro.



10 Stendere le bucce su carta da forno tenendole ben distanziate e girando le bucce dopo un

giorno in modo da farle asciugare perfettamente.



11 Ed ecco il risultato.



12 Conservare in un contenitore a chiusura ermetica.