

MARMELLATE E CONSERVE

# Conserva di arance

di: *luciabus*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *35 min*    COTTURA: *80 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 3 GIORNI DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

12 arance

1 limone

zucchero semolato nella stesso peso delle  
arance

4 cucchiai di rum o brandy.

## PREPARAZIONE



2 Con i rebbi di una forchetta bucate tutta la scorza delle arance.



3 Metteteli in ammollo in abbondante acqua per 3 giorni cambiando l'acqua ogni mattina ed ogni sera.



4 Il quarto giorno tagliate le arance a metà e ricavate delle fette grosse mezzo centimetro.



5 Pesate le arance.



**6** Pesate la stessa quantità di zucchero e la metà di acqua.

In una casseruola mettete le arance con l'acqua.

Fate bollire 10 minuti ed aggiungete il limone anch'esso tagliato a fette.





**7** Subito dopo versate lo zucchero.



**8** Mescolare continuamente finché il liquido non avrà ripreso bollore.

Fate cucinare per 40 minuti circa.

Per verificare il giusto punto di cottura versate un goccio di arance sopra un piattino e soffiategli sopra, se questo si muove con difficoltà la conserva è pronta.

Fate intiepidire ed aggiungete il rum.



**9** Versate nei barattoli sterilizzati, fate bollire i barattoli per 20 minuti e fateli raffreddare nell'acqua.

Conservare in luogo fresco.



**10** Da questa preparazione ricaverete molte scorze candite di arancia, la maggior parte le aggiungerete alla conserva tagliandole a piccoli pezzi le altre potete conservarle in un barattolo e mangiare da sole.



NOTE