MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di arance amare

LUOGO: Europa / Italia

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

La marmellata di arance amare con il suo gusto leggermente amarognolo è amata da tanti, non solo per la colazione ma anche come farcia nelle torte oppure per uno spuntino goloso. La marmellata di arance amare è ancor più preziosa e dal gusto ancor più deciso. Famose sono le marmellate inglesi con le arance. La ricetta è speciale e vi servirà in tantissime occasioni. Sapete che è favolosa anche con i salati? Provatela abbinandola ad un tagliere di formaggi ma è anche deliziosa se splamata in un panino! Se mate fare in casa tutte le varie conserve vi proponiamo anche un'altra idea: che ne dite di fare anche quella con i peperoni verdi?

INGREDIENTI

ARANCE AMARE 1,5 kg

LIMONE per un kg di frutta pulita - 1

ZUCCHERO per ogni kg di frutta pulita - 1 kg

ACQUA per ogni kg di zucchero - ½ l

Preparazione

1 Ecco gli ingredienti:

2 Lavare molto bene le arance, grattarle un po' per eliminare ogni eventuale traccia di cera.

Poi, con un coltellino affilatissimo, tagliare la buccia superficiale, color arancio, facendo attenzione ad asportare il meno possibile la scorza bianca.

3 Pelare i frutti al vivo, asportando tutta la parte bianca; il modo più semplice è tagliare via

le due calotte, piantare una forchetta in una di esse e tagliare poi la parte bianca, sempre col solito coltellino molto affilato.

Una volta pelate tutte le arance, tagliarle a fette e pesarle, facendo attenzione a conservare il succo.

Metterle in una terrina a macerare per un po' con il succo dei limoni.

4 Le scorzette vanno tagliate a julienne, poi immergerle in una pentola piena d'acqua bollente e lasciarle a sbollentare 10 minuti.

5 Scolare dalla prima pentola le scorzette, metterle in una seconda pentola di acqua bollente, dove rimarranno per altri 10 minuti, prima di venir scolate definitivamente.

Ora sono pronte per arricchire la marmellata.

In una pentola di acciaio inossidabile mettere insieme lo zucchero e l'acqua. Far scaldare a fuoco medio fino a che lo sciroppo non diventerà limpido.

6 A questo punto, immergere prima le scorzette e poi la polpa delle arance ed iniziare la fase di cottura, che durerà da una a due ore (dipende da quanto sugosi sono i frutti).

In ogni caso la prova principe di cottura completa resta la goccia che si addensa subito sul piattino freddo da frigorifero. Ecco come si presenta la marmellata pronta per essere invasata.

7 Invasare a caldo e riporre i vasi a testa in giù per creare il sottovuoto.

Consiglio

Se non trovo le arance amare devo mantenere gli stessi ingredienti?

No. Il procedimento può essere mantenuto ma lo zucchero deve essere diminuito dastricamente. Ovviamente tutto in relazione alla dolcezza delle arance ma si può arrivare a diminuire quasi del 50%.

Invece di grattugiare la scorza posso metterla a filetti?

Certo che si, e per mantenerli integri conviene inserire i filetti di scorza verso la metà della

cottura della marmellata di arance.