

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di limoni

di: *alexa84*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *molto basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

LIMONE biologici - 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

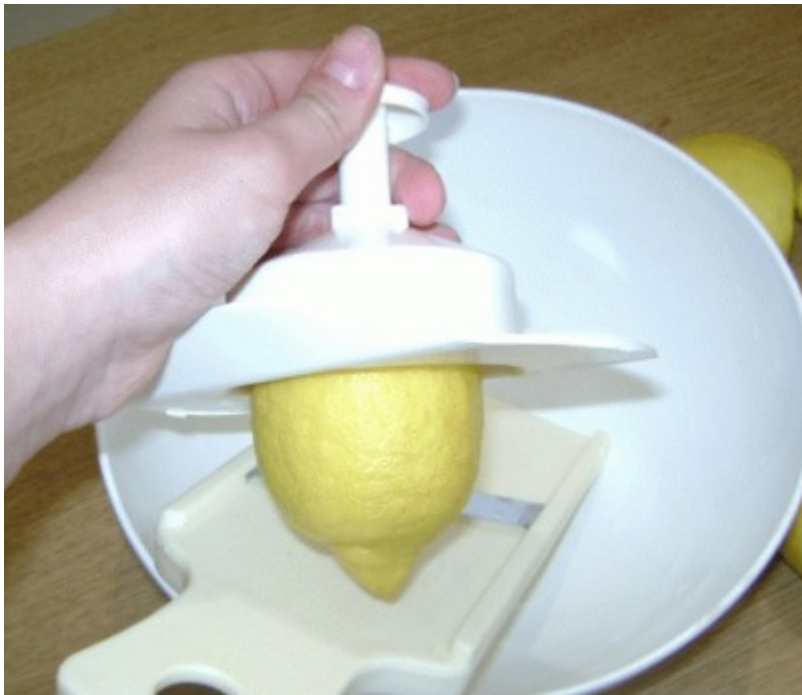
La **marmellata di limoni** è ideale per chi ama il gusto leggermente acidulo e amarostico del limone ma addolcito e ammorbidito dallo zucchero. La ricetta della marmellata al limone che presentiamo è semplice e si usano i limoni interi, quindi è preferibile usare limoni biologici.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene i limoni.



2 Ora, con la mandolina, iniziare ad affettarli finemente, con tutta la buccia (eliminare solo i semini), fino ad ottenere questo.





3 Ora, aggiungere lo zucchero.



4 Mescolare bene in modo che lo zucchero venga assorbito. Coprire con pellicola trasparente e lasciare macerare per 12 ore.



5 Passato il tempo, si otterrà questo composto.



6 Mettere il composto in una pentola e mettere sul fuoco.



7 Far cuocere a fuoco dolce finchè la marmellata non si addensa, circa 20 minuti.





8 Con l'aiuto di un mestolo, invasare la marmellata ancora calda.



9 Sigillare bene e riporla a raffreddare a testa in giù, per creare il sottovuoto.



10 Una volta raffreddata, è pronta per essere gustata.

