

MARMELLATE E CONSERVE

# Orange marmelade

---

LUOGO: Europa / Italia

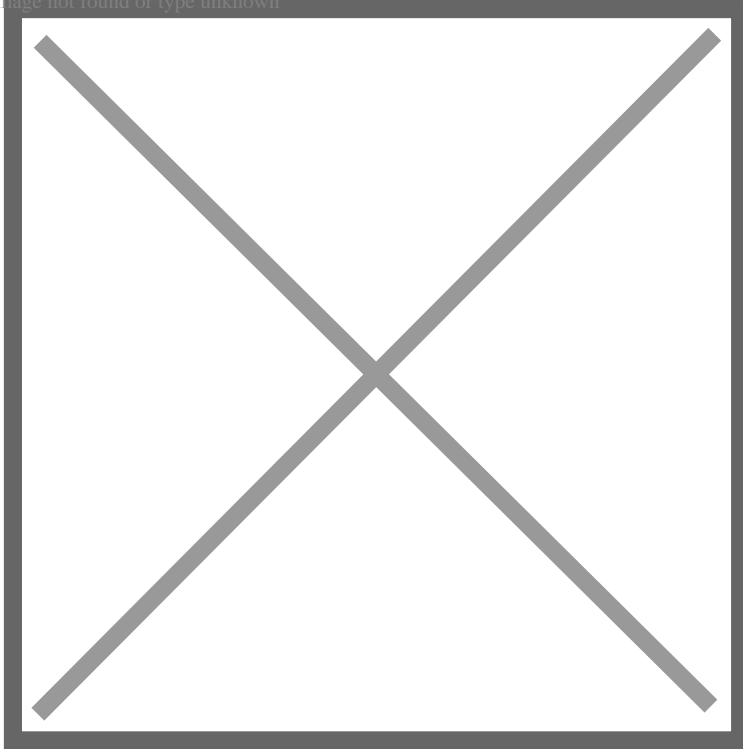
DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO

---

Image not found or type unknown



## INGREDIENTI

3 arance

3 limoni

3 pompelmi

zucchero stesso volume della frutta.

## PREPARAZIONE

1 Lavate accuratamente la frutta.



2 Tagliatela a fette molto sottili.

Mettete la frutta tagliata in una ciotola e misurarne il volume.

Trasferite la frutta in una ciotola più capiente e aggiungete lo stesso volume della frutta, in acqua.



3 Aggiungete l'acqua agli agrumi e lasciate riposare per 12 ore.

Il giorno dopo guardate dove arriva il livello frutta+acqua e trasferire tutto in una pentola.



4 Aggiungete lo stesso volume in zucchero.





5 Mescolare e mettete a cuocere a fuoco alto.



6 Fate bollire.





7 Con la schiumarola togliete la schiuma che si formerà in superficie.



- 8 Mescolare spesso controllando che la marmellata non si attacchi al fondo della pentola, in tal caso abbassare un pò la fiamma.

Cuocere per 1 ora circa o fino a quando avrete la consistenza desiderata.



- 9 Invasare ancora bollente nei barattoli sterilizzati.



10 Chiudete i barattoli e metteteli a testa in giù e lasciateli raffreddare.



11 Conservare in luogo fresco e buio.





## NOTE

L'unità di misura di questa marmellata è data dalla ciotola. Per sterilizzare i barattoli fateli bollire per 20 minuti e fateli asciugare in forno a 100°C per 40 minuti.