

MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti:

- 10 arance,
- 2 limoni,
- zucchero.

Lavate molto accuratamente i frutti per togliere ogni traccia di anticrittogamici.

Pesate insieme le arance e i limoni e mettele in una casseruola un'uguale quantità di acqua.

Sbucciate ora i frutti e tagliate la polpa a fettine sottilissime togliendo i semi e raccogliendo tutto il succo.

Liberate la buccia della parte bianca che non utilizzate; poi tagliate la buccia a fettine sottili; metteste, quindi, la polpa, la buccia e il succo nella casseruola con l'acqua.

Lasciate così una intera giornata.

Il giorno seguente metteste a cuocere finché le bucce diventano tenere.

Spegnete quindi il fuoco e lasciate raffreddare.

Rimettete ora sul fuoco e aggiungete lo zucchero, che dovrà essere in proporzione uguale alla composta.

Ad esempio: un kg. di zucchero per un kg. di composta.

Continuate a mescolare finché la marmellata avrà raggiunto la sua tipica consistenza e si staccherà dal cucchiaino con intermittenza.

Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati in acqua calda, riempiendo fino a un centimetro e mezzo dall'imboccatura.

Ripulite con cura i bordi e applicate le capsule, chiudendo con decisione ma senza forzare troppo.

Capovolgere i vasi, appogglateli su una superficie non fredda e lasciateli in tale posizione per non meno di 5 minuti, per poi farli raffreddare normalmente.