MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti:

- 10 arance,
- 2 limoni,
- zucchero.

Lavate molto accuraramente 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; mettete, quindi, la polpa, la buccia e il succo nella casseruola con l'acqua.
Lasciate cosi una intera giornata.
Il giorno seguente mettete a cuocere finché le bucce diventano tenere.
Spegmete 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 cucchiaio con intermittenza.
Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati in acqua calda, riempiendo fino a un centimerro 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.