



Marmellata di arance



PREPARAZIONE

1 ora circa
(più 1 ora
di riposo)



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
4-5 vasetti
da 200 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di arance
- 500 g di zucchero (bianco o di canna)
- 100 g di scorzette candite di arance (150 g di scorza di arance, 20 g di zucchero)
- 1 limone

PREPARAZIONE

1. Pela al Lava le arance e ricava con un pelapatate 150 grammi di scorza. Tagliala a julienne, versa in un pentolino e ricopri d'acqua fredda. Lascia bollire dieci secondi e scola, ripeti questa operazione tre volte, sempre cambiando l'acqua, l'ultima volta aggiungi i 20 g di zucchero e cuoci per un minuto. Otterrai circa 100 grammi di scorzette candite. Lascia raffreddare in una ciotolina e tieni da parte.
2. Pela al vivo le restanti arance, togliendo la scorza, la parte bianca e parte della pellicina.
3. Taglia a pezzetti, raccogli in una ciotola anche il succo dei frutti e ottieni un chilo di polpa di arancia.
4. Aggiungi lo zucchero e il succo di limone, mescola.
5. Lascia macerare per un'ora, poi frulla con il

Marmellata di arance

minipimer o con il passaverdure.

6. Nel frattempo sterilizza i vasetti.
7. Versa in una pentola il composto per la marmellata e le scorzette, porta sul fuoco e cuoci per 30 minuti circa da quando inizia a bollire, mescolando spesso.
8. Procedi con la prova piattino: fai colare una punta di cucchiaino su un piatto pulito e freddo, inclinalo, se resta leggermente compatta e non cola è pronta, anche se questa marmellata sembrerà più liquida rispetto ad altre confetture, raffreddando rassoderà.
9. Distribuisci la marmellata ancora bollente nei vasetti sterilizzati fino a un centimetro dal bordo, chiudi con il tappo (che deve essere sempre nuovo) senza stringere troppo.
10. Fai la pastorizzazione per invasamento a caldo o la pastorizzazione con bollitura, entrambe vanno bene.
11. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese. La marmellata, se correttamente conservata, dura circa un anno, una volta aperto il vasetto però conservalo (ben chiuso) in frigo per una settimana.
12. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

