

Marmellata di arance



Presentazione

Sono succose, ricche di vitamina C, sono perfette da spremere... e da conservare! Come nella ricetta di oggi: la marmellata di arance. Un modo perfetto per conservare tutto il gusto di questi frutti invernali e imprigionarlo in una fragrante [crostata](#) o stenderne un velo su fette biscottate croccanti. Uno spicchio d'inverno che potrete tenere in dispensa e concedervi quando più lo desidererete. Per coloro che vogliono scoprire un gusto speciale e ricercato la marmellata si acosterà benissimo anche con abbinamenti salati. Servitela insieme a dei formaggi a pasta dura, oppure aggiungete un pizzico di pepe e utilizzatela per arricchire i vostri panini, meglio se integrali, prima di piastrarli!

Ingredienti per 500 ml di marmellata

[Arance](#) tipo Navel 2 kg

[Zucchero](#) 400 g

Preparazione

Come preparare la Marmellata di arance



Per preparare la marmellata di arance, iniziate dalla sanificazione dei barattoli e dei tappi, facendo riferimento alle linee guida del Ministero della Salute riportate in fondo alla ricetta. Mentre i barattoli bollono, iniziate la preparazione: come prima cosa pelate le arance a vivo (1), eliminando tutta la parte bianca (2). Dividete poi la polpa di ciascun arancia a metà (3);



da ogni metà ricavate 4 pezzi (4). Ripetete la stessa operazione per tutte le arance fino ad ottenere 1 kg di polpa di arance. Trasferitela poi in un tegame (5) e unite lo zucchero (6).



Spotate sul fornello a fiamma media e non appena lo zucchero si sarà sciolto (7) e la polpa avrà iniziato a disfarsi, abbassate la fiamma. Lasciate sobollire mescolando di tanto in tanto (8). Utilizzando un termometro per alimenti misurate la temperatura della marmellata di arance e non appena avrà raggiunto i 108° (9) spegnete il fuoco; ci vorranno circa 40/45 minuti.



Utilizzando un imbuto trasferite la confettura calda nei vasetti (10), poi ripulite bene i bordi se dovessero essersi sporcati e chiudete con i propri coperchi, stringendo piuttosto energicamente (11). Capovolgete i vasetti e lasciateli raffreddare in questo modo prima di rimetterli in posizione eretta (12). Una volta che i barattoli si saranno raffreddati verificate se il sottovuoto è avvenuto correttamente: potete pigiare al centro del tappo e se non sentirete il classico "click-clack" il sottovuoto sarà avvenuto. La vostra marmellata di arance è pronta, attendete qualche giorno prima di gustarla!

Conservazione

Conservare la marmellata di arance in dispensa per 5 mesi al massimo. Prima di consumarla verificate sempre che il sottovuoto si sia mantenuto nel tempo.

Le marmellate fatte in casa, contenenti una percentuale di zucchero inferiore al peso complessivo della frutta, hanno tempi di conservazione inferiori rispetto a quelle con pari dose di zucchero e frutta, che possono durare anche un anno.

Se il barattolo è stato aperto, conservare la marmellata in frigo e consumarla entro 3 settimane.

Consiglio

Se non disponete di un termometro da cucina per verificare che la vostra confettura sia pronta fate la prova del piattino: prendete un cucchiaino della marmellata calda e ponetelo su un piattino, aspettate un paio di minuti quindi inclinatelo; se la marmellata non scivolerà via rapidamente significa che è pronta.

Se i filamenti interni delle arance dovessero risultare troppo spessi separate gli spicchi utilizzando un coltello e facendo un'incisione sulla membrana interna da entrambi i lati. Poi basterà tagliare gli spicchi a metà e procedere normalmente.

Per una corretta preparazione delle conserve fatte in casa

Per una corretta preparazione delle conserve fatte in casa rimandiamo alle [linee guida del Ministero della Salute](#). Si tratta di un elenco di regole di igiene della cucina, della persona, degli strumenti utilizzati e sul trattamento degli ingredienti, pastorizzazione e conservazione, in modo da non incorrere in rischi per la salute.