

Marmellata di arance



preparazione: 40 min



• cottura: 30 min



• totale: 1 ora 10 min

Ingredienti per 2 vasetti:

- 500 gr di polpa d' **arancia** (4 arance)
- 100 gr di polpa di **limone** (1 limone)
- 450 gr di **zucchero**
- 80 gr di bucce d' **arancia**

La marmellata di arance e' la mia preferita a patto che abbia le scorzette all'interno e non sia eccessivamente dolce. Dopo essermi procurata delle arance biologiche, indispensabili per questa preparazione, ho preparato la marmellata così come la faceva mia mamma quando ero piccola con le arance del giardino che un tempo c'era dietro casa mia, quanto ricordi di quegli anni. La ricetta per fare la marmellata di arance e' semplice ma la preparazione e' lunga e noiosetta quindi fatela in compagnia così facendo 4 chiacchiere non sbufferete come invece ho fatto io per tutto il tempo ...dannati semini ;) Oggi qui c'è ancora sole, ieri abbiamo portato elisa su delle giostre vicino al mare e poi in pomeriggio siamo andati per la prima volta al cinema a vedere khumba, un film di animazione ambientato in sud africa, e' stata bravissima e si è divertita un sacco , oggi vorrei approfittare ancora del bel tempo per fare una scampagnata quindi devo lasciarvi e andare a prepararmi. Vi auguro una buona domenica e vi lascio un bacino ;*

PROCEDIMENTO

COME FARE LA MARMELLATA DI ARANCE

Pelate le arance tenendo da parte circa 80 gr di buccia facendo però attenzione ad eliminare la parte bianca amarognola



1

Pelate le arance e il limone a vivo
Eliminate i filamenti bianchi e i semi, e mettete in una ciotola



2



3

Mettete le arance e il limone in un pentolino dal fondo spesso insieme allo zucchero



4

Cuocete a fiamma bassa mescolando con un cucchiaino di legno



5

Portate la marmellata ad ebollizione



6

A parte fate bollire in un pentolino con l'acqua le scorzette d'arancia per 5 minuti



7

Scolate le scorzette e aggiungetele alla marmellata in cottura mescolate e continuate a cuocere per circa 15 minuti



8



9

Con il frullatore ad immersione frullate la marmellata per renderla più liscia.



10

Quando la marmellata d'arance si sarà sufficientemente addensata, spegnete la fiamma, fate però la prova piattino per esserne certi



Versare la marmellata bollente nei vasetti precedentemente sterilizzati, chiudete con il tappo e capovolgerli subito.

Lasciare i vasetti capovolti fino a completo raffreddamento



Riponete la vostra marmellata di arance in dispensa.



