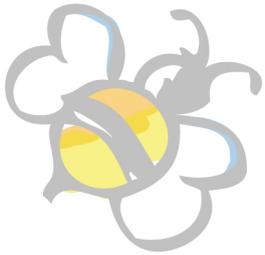




Marmellata di limoni - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



Dal forum della pdc

marmellata - conserva - agrumi

I limoni più adatti sono quelli con la buccia spessa e rugosa e che non sia lucida (trattata con cere per renderli esteticamente attraenti) ma naturalmente matta.

Sbollento per pochi minuti in poca acqua i limoni affettati con tutta la buccia dopo averli spazzolati sotto l'acqua corrente e li lascio sgocciolare ben bene. Poi peso il composto e lo cuocio con lo zucchero finchè raggiunge la consistenza tipica.

Anch'io ritocco ogni anno le dosi di zucchero: adesso ne metto poco piu' della meta'.

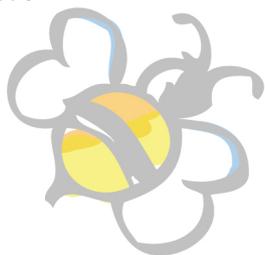
Esempio: se il prodotto sgocciolato pesa 1 chilo ,aggiungo 550 g. di zucchero.



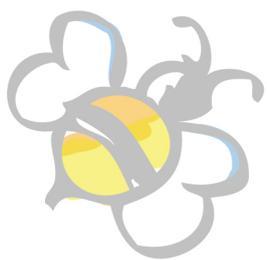
Mi limito a capovolgere i vasetti caldissimi, appena riempiti (puliti in lavastoviglie) in una cassetta di legno, o in una bagnaruola capiente, ben foderata con una coperta e dei fogli di giornale. Copro il tutto e lascio



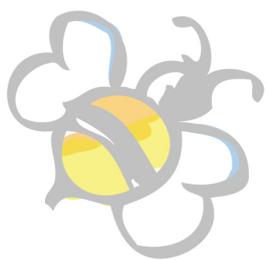
raffreddare 24 ore (una sorta di pastorizzazione). Faccio così anche con le bottiglie di conserva di pomodoro.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it