



Marmellata di arance 2 - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

marmellata - conserva

Ingr.
12 arance, (io ne ho messe in più perchè erano piccole)
un limone,
quattro cucchiaini di rhum,
zucchero dello stesso peso delle arance,
un grammo di acido salicilico per ogni chilo di marmellata.

Preparazione:

Sforacchiare la scorza con le punte di una forchetta e metterle a bagno in acqua fredda per tre giorni cambiando l'acqua due volte al giorno.

Il quarto giorno tagliarle a fettine sottilissime scartando i semi.

[immagine non più disponibile]

Pesarle e metterle al fuoco con tant'acqua pari alla metà del peso delle arance.
Dopo dieci minuti di cottura a bollore aggiungere un limone tagliato a fettine sottili e privato dei semi.
Unire lo zucchero dello stesso peso delle arance e continuare a rimescolare sino a quando il composto non avrà ripreso il bollore.



Per accertare la cottura mettere un cucchiaino di marmellata su di un piatto, inclinarlo e se scorrerà a stento, vorrà dire che è pronta. Aggiungere l'acido salicilico e quattro cucchiaini di rhum. Versare nei vasetti e chiudere ermeticamente.

(da Leonardo).