



Marmellata di arance amare (Melangoli) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Ho letto le ricette più disparate ma poi ho fatto a gusto mio. Per me lo zucchero deve essere il minimo indispensabile. Sempre.

Ingredienti:

- 1 chilo di melangoli (arance amare)
- 600 g di zucchero
- 1 limone medio
- 1 arancia grande o 2 medie

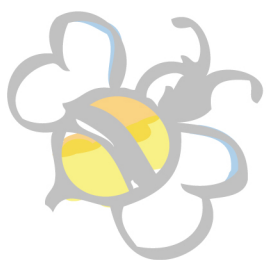
Lavare le arance, tagliarle a filetti e togliere i semi. Sbollentare in acqua per 1 minuto circa, sgocciolare bene e rimettere in tegame con lo zucchero e il succo del limone e delle arance. Fare restringere e mettere nei vasi caldissimi che capovolgeremo in una coperta foderata da giornale.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it