



Marmellata di arance 3 - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

marmellata - conserva

Ebbene si, è proprio dolce ma con poco zucchero

2 kg di arance
600 g. di zucchero
50 cc. di brandy

Strizzare le bucce asciugandole bene con un tovagliolo per cercare di eliminare la maggior quantità possibile di olii aromatici. Sbollentare le bucce dopo averle tagliate a listerelle sottilissime e scolarle. Metterle in un tegame (si possono aggiungere tutte le bucce o parte di esse, come si preferisce) con la polpa a pezzettoni e lo zucchero e lasciare cuocere finché si addensa, mescolando spesso. La marmellata sarà pronta quando, versandone qualche goccia su di un piatto, non tenderà a scivolare. Tolta dal fuoco, si aggiunge il brandy, si mescola e si ripone nei vasi