



Marmellata di mandarini - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

marmellata - conserva - agrumi

1 Kg mandarini
700 gr. zucchero
1 limone

lavare i mandarini bucare il frutto con uno stuzzicandenti, metterli a bagno per 48 ore e cambiare l'acqua 3 volte al giorno.

tagliare a fette sottili con tutta la buccia i mandarini eliminare i semi, sistemarli in un recipiente capiente e versare lo zucchero, lasciare riposare 24 ore.

versare il tutto in una pentola per la cottura aggiungendo il succo del limone, fiamma bassa per 10 min. e continuare finchè non si addensa aumentando un pò la fiamma del gas.

travasare nei barattoli di media grandezza.

eCucinando.it