



Marmellata di arance 4 - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

era tanto che volevo provarci...  
oggi avevo delle ottime arance e mi sono decisa.. è di una facilità unica!!!!

basta acquistare una scatola di Fruttapec della Cameo, pulire a vivo le arance, pesarle, e quando si raggiunge il kg tenere a disposizione anche 1 kg di zucchero..

ho tagliato le arance a pezzettini piccoli, aggiunto solo le bucce di tre arance fatte a filetti, messo il tutto in una pentola capiente e alta, mescolato la busta di Fruttapec e portato a bollire, questione di un minuto e già schiumava...

ho aggiunto lo zucchero, mescolato ancora bene, riportato a bollire e da allora cotto sempre mescolando per 3 minuti... seguito alla lettera le istruzioni!!!  
fatta la prova del cucchiaino di marmellata sul piattino, se quando è fredda non cola più vuol dire che è pronta...

intanto ho sterilizzato i miei vasetti pieni di acqua nel MO, alla massima potenza per 10 minuti, messi a colare e poi riempiti fino all'orlo con la marmellata ancora bollente.  
chiuso bene il tappo e messi a testa in giù per 10 minuti..  
ora sono a raffreddare su un canovaccio..



chiaramente le bucce delle arance, ben lavate e tagliate a strisce le ho messe a seccare in forno e poi tritate nel robot.