



## **DELIZIOSA MARMELLATA D'ARANCIA**

---

### INGREDIENTI

- 900 g di arance biologiche (4-6 frutti)
- 1 limone, succo e scorza finemente grattugiata
- 1,5 L d'acqua
- 1,7 kg di zucchero bianco semolato

---

### PREPARAZIONE

1. Lavare le arance e il limone e tagliare le arance a fette spesse 2,5 mm. Suggerimento: utilizzare un affettaverdure per ottenere delle fettine sottili. Assicurarsi di rimuovere tutti i semi.
2. Impilare le arance affettate e tagliarle in quarti. Trasferirle nella pentola e aggiungere la scorza di limone, il succo e l'acqua. Scaldare a fuoco vivace, portare a ebollizione e lasciare bollire per 10 minuti.
3. Ridurre il fuoco, fare sobbollire brevemente e cuocere per 40 minuti o finché la frutta è diventata molto morbida. Mescolare sempre di frequente.
4. Aumentare il calore, portare a ebollizione, quindi, aggiungere lo zucchero. Mescolare il composto costantemente per circa 15-20 minuti o finché non si scurisce. Infine, estrarre un piattino dal freezer e fare la prova (vedere l'articolo).
5. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare freddare per 15 minuti. Mescolare di tanto in tanto e con un mestolo trasferire la confettura nei vasetti caldi, sigillarli e lasciarli freddare.