

Marmellata di

agrumi

500 gr di limoni
500 gr di arance
450 gr di zucchero
15 gr di pectina
25 gr di acqua
12,5 gr di succo di
limone
12,5 gr di succo
d'arancia

1. La prima cosa da fare è lavare bene i limoni e le arance e pelarli con un pela verdure, cercando di rimuovere solo la parte esterna della buccia e lasciando quella bianca intatta.
2. Dopo aver estratto la buccia dei limoni e delle arance tagliatele a zest ovvero di lungo e sbollentatele per quattro volte, è necessario preparare lo sciroppo di zucchero, acqua e succo di limone e di arancia a una temperatura di 110°C. In questo modo, lo zucchero si scioglie completamente e si crea una base perfetta per le zest.
3. Per quanto riguarda la polpa degli agrumi, invece (senza la parte bianca), bisogna mescolarla con il succo, la pectina e il restante zucchero, e portare il composto a una temperatura di 106°C. È importante mescolare di tanto in tanto per evitare che la marmellata si attacchi al fondo del tegame.
4. Infine, per ottenere una marmellata eccellente, bisogna unire fuori dal fuoco i due composti, mescolando delicatamente fino a quando la miscela diventa omogenea. A questo punto, si può versare il composto in vasetti di vetro e lasciare raffreddare completamente.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

