



Marmellata di Limone

Limon Reçeli



15 limoni
3 bicchieri d'acqua
5 bicchieri di zucchero
1 cucchiaino sale di limone

Sbucie dei limoni si grattugiano.

Si mettono dentro di una pentola ed alla sopra si riempisce acqua e si cucina circa per 10 minuti sul fuoco alto.

Poi i limoni si filtrano.

Nella pentola si aggiungono 3 bicchieri d'acqua zucchero. Quando arriva al momento di bollire si aggiunge sale di limone.

In questo momento i limoni si tagliano dimensione di dado e si kevano i rami e semi.

I pezzi di limoni si aggiunge dentro lo sciroppo billente e si cucina circa per 1 ora e 15minuti.

Si aspetta di freddare dentro di pentola poi si rimpicciono negli barattoli ed i coperchi si chiudono strettamente.

Not: Marmellata di limone si solida finchè raffredda. Per questo motivo dopo aver tolto dal fuoco si può essere liquido.