



Marmallata di Trunc

Turunç Reçeli



1 kg di turunc
1 kg di zucchero
3 lt d'acqua
Mezzo limone

Trunc si lava e le sbucie si grattugiano.

Le sbucie si tagliano in 6-8 pezzi.

Le sbucie si fanno rullo. E poi si fanno i buchi con ago e si passano i filetti.

Sbucie di turunc si mettono dentro l'acqua e si aspetta per 4 giorni ed ogni due giorni si cambia l'acqua.

Poi si leavano dall'acqua e si prendono dentro di pentola. Alla sopra si aggiungono zucchero ed acqua 3 lt.

Si mwtte sul fuoco e si cucina circa per 3 ore. Si aghiunge succo di limone 5 minuti prima da levare dal fuoco.

Spegne il fuoco e ppi si levano i filetti. Poi si riempisce nel barattolo e si chiude bene il coperchio e si inverte.

Nota: Se volendo di preparare veloce si cambia tante volte acqua di bollimento quando sopra dei filetti.