



Marmellata d'Arancia

Portakal Reçeli



1 kg. d'arancie conchigliate grosse
8 bicchieri di zucchero a polverato
1 succo di limone
5 bicchieri d'acqua

- # Le arancie si lavano bene e poi si sbucano solamente delle parti arancione delle conchiglie.
- # Poi le arancie si bucano da qualche parte con il coltello.
- # Così le arancie si mettono in una pentola a pronda. Si mette acqua finchè copre le arancie. Si bolliscono circa 5 - 10 minuti e poi si filtra l'acqua.
- # Questo si fa minimo 2 volte finchè vanno via le piccante delle arancie. (operazione di bollire poi filtrare).
- # In un'altra ciotola si bolliscono 5 bicchieri d'acqua con 8 bicchieri di zucchero. Si fa uno sciroppo a coerenza .
- # Dopo aver bollite le arancie si condividono e si mettono nello sciroppo coerenzato .
- # S'aggiunge limone schiacciato e si bollisce finchè arriva al momento di coerenza.
- # Dopo aver freddato, si mettono nei vasi chiusi.

Nota: Con questo metodo si possono prepararsi le marmellate di limone, pompelmo e mandarino.