



Marmellata di Conchiglia d'Arancia

Portakal Kabuğu Reçeli



5 arancie medie
4 bicchieri di zucchero
1 succo di limone

- # Si lavano le arancie. Si filtra l'acqua , non si buttano le conchiglie . (se ci sono i semi si puliscono)
- # Le conchiglie si tagliano finemente.
- # Si mette l'acqua in una pentola, si bollisce e poi sopra si buttano le conchiglie tagliate.
- # Dopo aver bollito circa 10 minuti si filtrano l'acqua.
- # Si rimette l'acqua nella pentola e si ribolliscono le conchiglie per 10 minuti.
- # Quest'operazione si ripetono per 3 - 4 volte finchè va via la piccante delle conchiglie.
- # In un'altra pentola si mettono succo d'arancie. Sopra s'aggiunge lo zucchero.
- # Dopo aver preso la coerenza s'aggiungono le conchiglie senza piccante. Si bolliscono insieme sul fuoco basso per 45 minuti.
- # L'ultimamente s'aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Si copre con la carta la pentola e poi si lascia a freddare. Poi s'inserrisce nei vasi.

Nota: Questa marmellata si può prepararsi nell'altro modo, però con questo metodo si usano tutte le arancie senza fastidiarle.