



Marmellata di Pompelmo

Greyfurt Reçeli



2 pompelmi
1 arancia
5 bicchieri di zucchero a polverato
1 succo di limone

- # Si sbucano finemente le conchiglie esterne d'arancia e dei pompelmi .
- # Si mette abbastanza l'acqua nella pentola . Dopo che bollita si mettono arancia e pompelmi così si lascia bollire per 10 minuti. Si svuota l'acqua e questo si ripete per 4 volte.
- # Dopo aver fatto 4 volta le frutta si fanno passarsi dall'acqua fredda.
- # In un'altra pentola 5 si bolliscono 5 bicchieri di zucchero e 2 bicchieri d'acqua finchè diventano menzo sciropoo.
- # Le frutta bollite si tagliano in verticale e si puliscono bene dai semmi e delle vene . Poi si tagliano secondo volendo.
- # Queste frutta tagliate si buttano nello sciropoo bollente.
- # Si bolliscono per 25 minuti sul fuoco medio. S'aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 10 minuti. Si toglie dal fuoco.
- # Marmellata si lascia freddare nella pentola. Poi si riempisce nei vasi pulite e poi i coperchi dei vasi si chiudono bene.
- # Si conservano nel luogo buio e asciutto.

Nota: Pompelmo per quanto bollenta non si perde mai la piccante natura.