



Marmellata di Mandarino

Mandalina Reçeli



1 kg. di mandarini dolci
1 kg. zucchero a polverato
1 cucchiaino polveroso di limone

- # Si sbucano i mandarini. Si puliscono i veni bianchi.
- # Le mandarini sbucciati si bolliscono nell'acqua bollente.
- # Poi i mandarini si lavano con acqua fredda così si freddano. (basta bollirsi una volta)
- # I mandarini boliti si tagliano in verticale dal mezzo. Se ci sono i semi si puliscono e poi si ritagliano in due.
- # I mandarini tagliati si mettono nella pentola. Sopra si pizzica lo zucchero. Questo si ripete finché finiscono tutti i mandarini e zucchero.
- # Si chiude il coperchio della pentola e si lascia ad aspettare per 2 ore.
- # Dopo di questo tempo la pentola si mette sul fuoco medio e sopra si pizzica il polveroso di limone.
- # Durante il cucinamento se diventano le schiume si puliscono.
- # Si cucina finché i mandarini si lasciano liquido se stessi .
- # Si mettono nei vasi asciutti, ancora caldo. Dopo che ha freddato si chiudono i coperchi dei vasi.

Nota: I mandarini non si tagliano in lunghezza perché finché cucinano si condividono nei pezzi. Durante cucinamento la marmellata non si deve miscelare.