<< confettura di arance >>

gr. 1200 di arance
gr. 1200 di zucchero circa
1 limone

con queste dosi si ottiene circa 1 litro e 1 quarto di confettura

** con la forchetta bucherellare fittamente le scorze della arance e del limone senza spingere troppo a fondo , senza arrivare alla polpa

** mettere arance e limone in un capace recipiente non di metallo con acqua fredda e lasciar spurgare per 3 giorni cambiando l' acqua tre volte al giorno

** scolate la frutta e pesatela imbevuta d' acqua (sarà gr. 1500 circa)

** tagliatela in quattro nel senso dell' altezza e poi tagliate i quarti per il largo a fettine sottili eliminando i semi

** mettere in una capace pentola con tutto il succo provocato dal taglio , unire lo zucchero , in proporzione di gr. 800 per ogni chilo di agrumi pesati dopo l' ammollo una mela tagliata a fettine per ogni chilo di agrumi e far cuocere per 45 minuti circa rimescolando spesso perché non si attacchi

** aggiungere in proporzione il " Fruttapec " e proseguire secondo le istruzioni

Per Invasare

** per invasare usare solo vasetti di vetro con chiusura ermetica - al momento dell ' uso i recipienti devono essere puliti ed asciutti

** Una volta invasata , la confettura va lasciata riposare finchè è completamente fredda

** Pareggiare la superficie e coprirla con un dischetto di carta oleata o di pergamena bagnate con cognac o acquavite

** chiudere immediatamente i vasetti e conservarli in luogo asciutto e fresco , possibilmente su scaffali bassi (l' aria calda tende a salire)

** consumare entro l' anno