<< marmellata di arance >>

gr. 1000 di arance
gr. 1000 di zucchero

** con un coltellino tagliente togliete sottilmente tutta la buccia alle arance senza traccia della parte bianca - tritatela molto fine e mettetela da parte

** sbucciate le arance togliendo tutta la parte bianca e i filamenti (sbucciare a vivo , insomma) - dividete in spicchi in modo che gli stessi risultino il più puliti possibile togliendo anche i semi

** pesate arance a spicchi e bucce tritate

** in una terrina unite gli spicchi tagliati a metà e le bucce tritate - aggiungete pari peso di zucchero e fate cuocere fino ad ottenere la consistenza che volete

Per invasare

** per invare usate solo vasetti di vetro con chiusura ermetica
al momento dell' uso i recipienti devono essere puliti ad asciutti

** una volta invasata la marmellata 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