

## Marmellata di arance

### Preparazione



1. Lavare bene le arance e il limone e lasciarli sgocciolare.
2. Scegliere 3 arance tra le più piccole ed affettarle ad uno spessore di circa 3mm.
3. Pelare a vivo le arance, ridurle in spicchi eliminando tutta la parte bianca e le pellicine che renderebbero la marmellata torbida e amara, e recuperare il succo.



4. Con un coltello affilato eliminare la parte bianca alle scorze di 3-4 arance.
6. Ottenere delle zeste tagliandole a strisciole sottili.

## Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---



7. Mettere sul fuoco una casseruola con acqua e portare a bollore.

8. Versarvi le zeste, cuocerle per 2' e scolarle.



9. Versare la polpa ed il succo d'arancia in una casseruola ed unire lo zucchero (metà del peso della polpa e del succo delle arance).



1. Aggiungere il succo di limone e cuocere a fiamma moderata per circa 40' mescolando spesso.

## Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



11. Aggiungere le zeste e le fettine d'arancia e continuare la cottura per altri 30', o fino a quando la marmellata di arance abbia raggiunto la giusta densità, quindi togliere le fette d'arancia e metterle su di un piatto.



12. Verificare la densità della marmellata di arance versarne un cucchiaino su un piatto.

13. Lasciarla intiepidire ed inclinare il piatto, se la marmellata non scivola via con facilità è pronta.



7. Disporre 3-4 fette d'arancia nei vasetti facendole aderire al vetro e riempirli con la marmellata bollente.





1. Chiudere subito i vasetti e capovolgerli, in questo modo si formerà il sottovuoto, quindi lasciarli raffreddare avvolti in un canovaccio spesso.



### Note e... Sonia consiglia

- a) Utilizzare sempre vasetti in vetro sterilizzati.
- b) Per sterilizzare i vasetti è sufficiente mettere i vasetti e tappi in una pentola, coprirli con acqua fredda e portare a bollire. Togliarli dall'acqua e asciugarli con uno strofinaccio pulito.
- c) I soli vasetti si possono sterilizzare anche nel forno a microonde.
- d) la marmellata d'arancia è ottima per realizzare il [rotolo alla marmellata](#) che ha come base la [pasta biscotto](#)

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo