

AGRUMATA

Ingredienti:

- 600 gr di arance non trattate
- 100 gr di limoni non trattati
- 100 gr cedro non trattato
- 100 gr mandarini non trattati
- 500 gr di zucchero

Procedimento:

lavare bene la frutta strofinando la buccia con un panno per eliminare tutte le impurità eventualmente presenti e metterla in una grande pentola



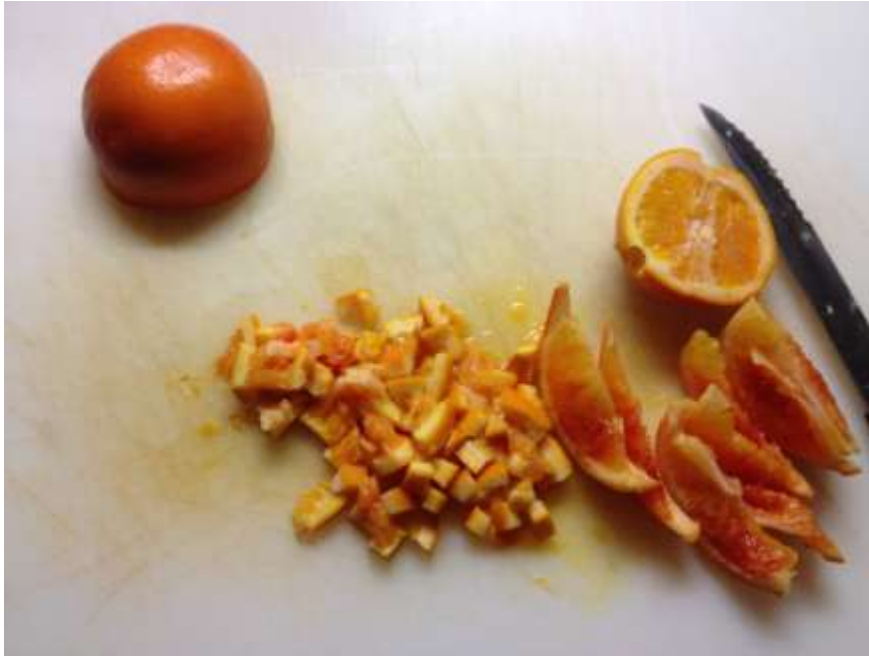
Aggiungere acqua fredda fino a coprire



Mettere sul fuoco e portare a bollire. Spegner la fiamma, colare l'acqua e ripetere l'operazione coprendo con altra acqua fredda pulita e rimettere sul fuoco.



Buttare l'acqua. Una volta intiepidita la frutta iniziare a tagliarla a pezzettini eliminando i semi, filamenti ed eventuali altri scarti lasciando la buccia



Tagliare tutta la frutta facendo attenzione a non sprecare il succo che fuoriesce e metterla nel pentolone



Aggiungere lo zucchero e iniziare a cuocere mescolando



Cuocere a fiamma moderata per circa un'ora



Quando la frutta assumerà un colorito bruno e non ci sarà più tanto liquido nella pentola, possiamo provare a verificare la densità mettendo a raffreddare un cucchiaino di marmellata su un piatto. (Pieghandolo non dovrà colare)



Invasare in barattoli pulitissimi la marmellata bollente e metterli a testa in giù a raffreddare. (oppure bollire a bagno maria)



Etichettare e conservare.



BUON APPETITO!!!

