



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000446**

**Registrata in data 24 Apr 2016 alle ore 17:50**

**da IL PANZARIELLO**

## **Confettura di arancia, cipolla rossa di Tropea, finocchietto selvatico e pepe nero**

Accompagna divinamente i formaggi stagionati, specialmente quelli grassi.  
Esalta gli arrosti di carne ed è deliziosa nel tuo super hamburger con bacon.  
Ottima anche da gustare " in solitaria " su una fetta di pane o sull' intramontabile fetta biscottata.

Tempo di preparazione: 160 minuti

### **Ingredienti per 12 persone**

500 g di arance bio  
500 g di cipolla rossa di Tropea  
1 kg di zucchero semolato  
n. 2 cucchiaini di pepe nero macinato fresco  
n. 5 barbe tenere di finocchietto selvatico  
10 cl di aceto di vino bianco  
il succo di n. 5 arance bio  
sale q.b.  
6 vasetti da 106 ml

### **Preparazione**

Pulire perfettamente le arance, privandole delle pellicine bianche e dei semi (questi ultimi, metterli in un sacchetto di lino oppure in un filtro in acciaio per aromi: serviranno nella fase della cottura).

Ridurle in pezzetti.

Mondare le cipolle e tagliarle a fettine sottili

Mettere in una casseruola antiaderente (ottima se in pietra lavica) le cipolle, salarle, aggiungere l' aceto mandare la cottura fino alla sua completa evaporazione.

Aggiungere le arance e il succo e portare a ebollizione a fuoco vivace. Una volta schiumato per bene (almeno 10 minuti), abbassare la fiamma e continuare la cottura per almeno 120 minuti, o comunque fino a che il composto non risulterà abbastanza denso e cremoso (ma non troppo). Aggiungere anche i semi nel filtro di acciaio o in un sacchetto di lino : questi serviranno ad addensare la confettura, poiché essi rilasciano la pectina, utile al processo di "gelificazione".

Abbassate al minimo la fiamma (sul fuoco più piccolo che avete), aggiungete la barba del finocchietto selvatico tritata ed il pepe macinato fresco, mescolate bene e invasettate (continuando a tenere la pentola sul fuoco) in vasi di vetro precedentemente sterilizzati\*.

Riporre i vasetti capovolti in un cesto o in uno scatolo, avvolti da una coperta. Girarli dopo 30/40 minuti e continuare a tenerli al caldo finché non si siano raffreddati.

\*Potete sterilizzare i vasi di vetro a casa, senza l'utilizzo di una macchina professionale: basterà immergerli completamente (coperchi inclusi) in acqua bollente e farli bollire per 20/30 minuti.

Asciugarli perfettamente e tenerli al caldo fino al loro riempimento.