



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000071

Registrata in data 04 Dic 2015 alle ore 14:27

da PIETRO PARISI

Confettura di arance nel boccacciello

Come dare una seconda vita ai prodotti che non vengono consumati e che restano sulle vostre tavole. Se dovessero avanzare delle arance, o volete preparare una buona confettura, è possibile sfruttare i metodi di conservazione dei vecchi contadini.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di arance
350 gr di zucchero

Preparazione

Tagliate a fette le arance con tutta la buccia e posatele su di un piatto capiente. Cospargete le fette di arancia con dello zucchero usando 350 grammi di zucchero per ogni Kilo di arance e lasciate riposare per un'ora. Al termine trasferite tutto il composto in una pentola, aggiungete il succo di un'arancia e fate riscaldare a fuoco lento per 30 minuti facendo attenzione a non caramellare lo zucchero. Inserite il composto ancora caldo in un barattolo di vetro facendo attenzione a riempirlo fino all'orlo. Chiudete il barattolo con il tappo e procedete alla sterilizzazione immergendo il barattolo capovolto in una casseruola piena d'acqua. Cuocete per 30 minuti ad ebollizione appena percettibile. Fate asciugare il barattolo su di un tavolo coprendolo con un telo. Conservate al buio per un massimo di 12 mesi. La marmellata di arance è ottima per le crostate.

IMPORTANTE DA RICORDARE: Usare barattoli sterilizzati in acqua bollente; Usare tappi sempre nuovi; Riempire il barattolo fino all'orlo; Chiudere bene il tappo; Il barattolo capovolto deve essere completamente immerso nell'acqua; L'ebollizione dell'acqua deve essere appena percettibile; Rispettare i tempi di cottura e di conservazione.