

MARMELLATA DI LIMONI

Ingredienti

- zucchero (1500gr)
- 10 limoni

Come si prepara

Lavate con cura i limoni non trattati e bucherellateli con una forchetta. Poneteli in una terrina, copriteli di acqua fredda e lasciateli riposare per 3 giorni, cambiando l'acqua due volte al giorno.

Il quarto giorno lavateli di nuovo e tagliateli a fettine sottilissime in senso orizzontale.

Mettete i limoni affettati in una pentola, versatevi sopra dell'acqua fredda, fino a coprirli, e portate dolcemente ad ebollizione.

Proseguite la cottura aggiungendo lo zucchero e mescolando lentamente, fino a quando, toccando con un cucchiaino la buccia dei limoni, questa si taglierà. Ci vorrà almeno mezz'ora da quando l'acqua bolle.

Fate alzare di nuovo il bollore e continuate a cuocere su fiamma bassa.

Quando il composto è diventato morbido e biondo, provatene la consistenza versando mezzo cucchiaino di marmellata su un piattino.

Fate raffreddare e se inclinando il piattino il composto stenta a scendere, la marmellata è pronta.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Versatela poi in piccoli contenitori di vetro sterilizzati e, prima di sigillarli, lasciateli un quarto d'ora aperti.

Difficoltà: 2

Tags

frutta, marmellate, confetture, gelatine, Crostate, Marmellata di limoni



