

Marmellata di arance

INGREDIENTI:

1 kg di arance pulite meglio se navel o Washington,

la scorza di 2 arance,

400 gr di zucchero,

1 limone il succo,

vaniglia o cannella a piacere.

Lavare molto bene le arance e su 2 togliere la scorza (io uso un pelapatate per averla sottile).

Sbucciare le arance a vivo in modo da togliere il bianco e togliere anche la parte centrale bianca e farle a pezzetti fino a raggiungere 1 kg di polpa.

Mettere le arance in una pentola dai bordi alti e se l'avete meglio dal fondo spesso, unire il succo di limone, lo zucchero, e se volete vaniglia o una stecca di cannella.

Mettere sul fuoco a fiamma vivace, portare a bollore e abbassare la fiamma mescolando frequentemente.

Nel frattempo bollire in acqua le scorzette per 5 minuti in modo che perdano la parte amara, farle intiepidire e tritarle, a metà cottura aggiungerle alla marmellata.

Per vedere se è pronta fare la prova del piattino, cioè mettere un po' di marmellata su un piattino farla raffreddare e se non scivola via o scivola lentamente è pronta.

Invasare in barattoli sterilizzati quando la marmellata è ancora bollente, chiudere e far raffreddare a testa in giù.

Io uso sempre le arance navel ma per renderla di un colore più vivo e arancio unisco qualche arancia rossa.