

MARMELLATA DI ARANCE E VANIGLIA

Il weekend è arrivato, cosa ne dite di rilassarvi e preparare un'ottima marmellata di arance?! Deliziosa, la mia preferita e con le giuste arance, dolci e sugose, otterrete una marmellata perfetta utilizzando anche una quantità di zucchero limitata.

Questa marmellata è ottima da spalmare sulle FETTE BISCOTTATE o per farcire delle torte come la mia NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



MARMELLATA DI ARANCE ALLA VANIGLIA

800 g di arance bio
350 g di zucchero di canna demerrara*
1 limone bio
1/2 stecca di vaniglia

*la quantità di zucchero può variare in base alla dolcezza delle arance, le mie erano molto dolci, consiglio di metterne poco ed assaggiare a metà cottura, se fosse troppo aspra aggiungetene un po' per volta fino alla giusta quantità.



Lavate le arance e con il pelapatate Fiskars prelevate solamente la parte esterna della buccia senza intaccare il bianco. Tagliate la buccia a striscioline e fatele cuocere 5 minuti in acqua bollente, scolate e ripetete l'operazione per altre 2 volte. Pelate le arance a vivo eliminando tutta la parte bianca. Tagliatele a cubetti e frullatene i 3/4, unite lo zucchero, la polpa della vaniglia, le scorze dell'arancia, il succo del limone e la scorza grattugiata. Lasciate macerare per qualche ora, trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso e fate cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco basso girando di tanto in tanto, fate una prova mettendo un cucchiaino di marmellata su di un piattino, se cola lentamente è pronta. Versate la marmellata bollente nei vasi sterilizzati e chiudete bene. Rovesciate i vasi e lasciateli in questo modo fino al completo raffreddamento.



Frumentico di Venezia
Lombelico di Venezia







