

## Marmellata di limoni, mele e scorzette di arancia

---



✂ Per circa 1500 ml di marmellata

### Ingredienti

10 limoni senza scorza, circa 800-900 g al netto degli scarti

2 mele golden, circa 400 g al netto degli scarti

le scorze di 2 arance non trattate

850 g di zucchero semolato

4-5 g di agar agar

### Procedimento

Pelare i limoni, togliere la parte bianca e laddove viene via facilmente la pellicola bianca che racchiude gli spicchi e mettere in una pentola capiente. Sbucciare e tagliare a pezzetti le mele e aggiungere ai limoni. Lavare bene le arance con una spugna, asciugarle e pelarle con il pelapatate, dopodiché tagliare le scorzette in senso orizzontale della lunghezza che preferite e aggiungere anch'esse ai limoni. Aggiungere infine lo zucchero e portare ad ebollizione. Cuocere per 20 minuti circa, fino a che le mele diventino trasparenti, quindi sciogliere l'agar agar in una tazzina da caffè di acqua e aggiungere al composto in ebollizione e cuocere per altri 10 minuti. Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.