

Marmellata di limoni...for cooking?:-~)! ---



🌀 Per circa 1100 ml di marmellata

Ingredienti

1,3 kg di polpa e scorza di limone non trattato

800 gr di zucchero

100 gr di mela

Procedimento

Mettere a bagno i limoni e con una spugnetta lavarli per bene. Con un pelapatate ricavare le scorze dai limoni, poi tagliarle a striscioline e mettere da parte. Eliminare dai limoni tutta la parte bianca esterna, ma anche pellicine e semi. Mettere il tutto in una pentola capiente, aggiungere lo zucchero e la mela. Portare a ebollizione a fuoco vivo, poi ridurre la fiamma a minimo e lasciare cuocere mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno per 3 ore (questo è quello che ho fatto io, ma ovviamente vi potete fermare prima). Mettere la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.
