



Marmellata di mandarini - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Marmellata di mandarini inventata da me: ottima!

Ingredienti: 1 kg. di mandarini, 500 gr. di zucchero semolato

Sbucciare i mandarini e tagliare le scorze a fili sottili. Metterle in una pentola con acqua fredda e portare ad ebollizione. Scolare. Ripetere l'operazione per 3 volte in tutto e lasciare le scorze a scolare. Tagliare la polpa a fettine eliminando man mano i semi che metteremo da parte. Pesare le scorze e la polpa e metterle in un tegame con 500 grammi di zucchero per chilo di scorze e polpa. Porre sul fuoco e portare ad ebollizione. Nel frattempo schiacciare i semi in un mortaio e riunirli in una campanella per il thè o in un sacchetto di lino e immergere nel tegame: vedremo rapidamente addensarsi la marmellata. Scaldare dei vasetti portandovi dell'acqua a bollire al micro onde, scolare bene e riempire con la marmellata bollente. Capovolgere i vasetti in una coperta foderata con fogli di giornale fino al raffreddamento.

Resa: con un chilo di frutta si ottiene mezzo chilo di marmellata.



[Vai alla discussione sul forum](#)