



Frutta candita - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

### INGREDIENTI:

Scegliete albicocche non troppo mature e ben sode, pere piccole, ciliege, arance a scorza sottile e ben aderente alla polpa, zucchette del tipo ornamentale, piccole e pesanti, polpa di zucca tagliata a fiammifero, zenzero, ecc.

Puliteli e tagliateli a piacere facendo molta attenzione a non lavarli, ma puliteli passandoli con un tovagliolo ben asciutto.

Pesate i frutti da candire.

### PREPARAZIONE:

In un recipiente dove i frutti potranno essere disposti in un solo strato, bollite per 10 minuti la stessa quantità di zucchero (es: per 500gr di frutta, 500gr di zucchero) unendo 150 gr di acqua per ogni 500 gr di zucchero.

Aggiungete la frutta e controllate che sia ben coperta dallo sciroppo.

Riportate piano piano ad ebollizione, fate cuocere 5 minuti e lasciate riposare per 12 ore.

Rimettete sul fuoco e riportate ad ebollizione.

Cuocete per 2 minuti poi fate riposare per altre 12 ore.

Questa cottura va ripetuta per altre 5/6 volte, intervallate sempre da 12 ore, fin a che la frutta non diventa semitrasparente.

Infine, estraete i frutti, disponeteli sulla gratella per dolci e fateli asciugare in ambiente tiepido ed arieggiato per 3-4 giorni (o meno, se preferite una frutta candita meno secca) girandoli ogni tanto (oppure metteteli nel forno riscaldato a 60°C con lo sportello aperto).

Si conservano in vasi di vetro ben chiusi.