

Marmellata di limoni



La marmellata di limoni è semplicissima da preparare. Richiede solo 3 ingredienti, di cui uno è l'acqua. Fresca e profumata, la si può utilizzare anche come copertura di un dolce alla ricotta o di una [panna cotta](#).

Ingredienti

600 g di limoni non trattati

500 g di zucchero

1/2 litro di acqua

Preparazione

Per prima cosa lavate i limoni, eliminate le due estremità e tagliateli a metà. Spremete i limoni in uno spremiagrumi e mettete da parte i semi, le membrane e i residui, che poi raccoglierete in una garza. Tagliate la scorza di ogni mezzo limone a fettine abbastanza sottili.

A questo punto, prendete un tegame ad apertura ampia e dal fondo abbastanza spesso: all'interno del tegame mettete il succo, le scorze, l'acqua e il sacchettino di garza contenente i semi le membrane e i residui della spremitura. Fate cuocere il tutto per circa un'ora, fino a che le scorze non saranno morbide. Ora aggiungete anche lo zucchero, riportate a bollore e

attendete la giusta consistenza. Il limone è estremamente ricco di pectina, la sostanza che favorisce la gelatinizzazione della frutta, che in particolare è contenuta all'interno dei semi e delle membrane. Per questo motivo mettiamo i residui della spremitura in una garza e la uniamo al resto durante la cottura. Data l'elevata quantità di pectina, la gelatinizzazione sarà molto più intensa di quella che avviene con altri tipi di frutta, pertanto è bene togliere dal fuoco la marmellata quando sarà ancora abbastanza liquida. Se la si fa addensare troppo sul fuoco, diventerà estremamente gommosa nel vasetto, dal quale sarà poi difficile toglierla.

Una volta raggiunta la giusta consistenza, eliminate il sacchettino con semi, membrane e residui ed invasate immediatamente la marmellata, quando è ancora bollente. Chiudete subito i vasetti di marmellata e lasciateli raffreddare a testa in giù, fino a temperatura ambiente. In questo modo si raggiungerà il sottovuoto senza dover effettuare ulteriori operazioni.



Suggerimento: per sterilizzare i vasetti che dovranno contenere la marmellata, potete utilizzare alcol etilico puro, versarne una quantità pari a circa due dita, richiudere il vasetto e far girare l'alcol su tutte le pareti del vasetto. Per assicurare che si crei il sottovuoto, usate sempre tappi nuovi, ad ogni utilizzo del barattolo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)