

Marmellata di limoni *(Marmellate e conserve)*



Preparazione

Lavate i limoni (tenetene uno da parte), tuffateli in una casseruola con acqua bollente, cuoceteli per 20 minuti, scolateli, cambiate l'acqua, portate di nuovo a ebollizione, immergetevi ancora i limoni e cuoceteli per altri 20 minuti.

Fate le stesse operazioni una terza volta, togliete dal recipiente gli agrumi con un mestolo forato e conservate l'acqua di cottura.

Tagliate i limoni a tocchetti, passateli al passaverdure con disco a fori larghi, pesate il purè ottenuto, mettetelo in una casseruola, unite lo stesso peso di zucchero e un litro dell'acqua di cottura tenuta da parte.

Mettete la casseruola sul fuoco, cuocete la marmellata per circa 5 minuti, unite il limone tenuto da parte tagliato a tocchetti e cuocete per altri 10 minuti.

Versate la marmellata ancora calda in vasetti a chiusura ermetica, chiudeteli e lasciateli riposare e raffreddare.

Conservateli al fresco.

Consigli

Per evitare di ottenere una marmellata di limoni troppo densa, state attenti ai tempi di cottura.

Curiosità

La pianta del limone è originaria dell'Asia ed è giunta nell'area del Mediterraneo soltanto verso il Duecento, grazie agli arabi.

Informazioni

Preparazione 200 minuti

Cottura 75 minuti

Dosi per 10 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Limone 2000 grammi

Zucchero