

Marmellata di limoni

- Ingredienti:
- 1 kg di limoni
- Il peso di zucchero deve essere calcolato esattamente la meta' del peso della polpa di limoni
- 250 gr. di scorze di limone

Lavare e sbucciare i limoni, tagliare a filetti le scorze (senza la parte bianca che e' amarognola) e farle bollire in un po' di acqua. Ripetere l'operazione per tre volte buttando via l'acqua ogni volta. Nella terza volta assieme all'acqua aggiungere un cucchiaino di zucchero, infine scolare e lasciare asciugare. Sbucciare bene i limoni e dopo averli divisi in quattro pezzi pesare il tutto e calcolare la meta' di zucchero, mettere il tutto in una pentola a fondo alto e far cuocere per 30 minuti, mescolando abbastanza sovente, quindi passare il composto al passaverdura. Rimettere nella pentola e aggiungere le scorze di limone, precedentemente tagliate a julienne e fatte bollire, e far cuocere per 20 minuti ancora. Una volta cotta metterla nei vasi con una foglia di menta, precedentemente sterilizzati, capovolgerli lasciarli cosi per qualche minuto, poi sterilizzarli per 20 minuti. Lasciarli freddare nell'acqua di sterilizzazione, asciugarli e dopo 2 settimane la marmellata puo' essere mangiata.