

Cedro candito

Per candire, l'ideale sono i cedri, perché hanno una buccia molto più spessa di limoni e arance. I nostri arrivano sempre freschi da un produttore biologico della Costiera Amalfitana: grandi quasi come un pallone da calcio e pesanti più di un chilo!

Chiedete al vostro fruttivendolo se può procurarvene qualcuno. La stagione va più o meno da dicembre ad aprile.

Ecco come fare:

- 1 Tagliare i frutti **per il lungo** in quattro, eliminare la polpa e le pellicine.
- 2 Mettere le bucce in una pentola con acqua fredda leggermente salata, portare a bollore e scolare. Ripetere l'operazione altre due volte, in modo da portarle a bollore tre volte in tutto.
- 3 Pesare le bucce scolate e aggiungere lo stesso peso di zucchero e altrettanta acqua. La quantità d'acqua dipende molto da quella dei cedri: più cedri si candiscono, meno acqua serve. Quando ne candiamo quattro interi, basta la metà dell'acqua.
- 4 Portare a bollore e lasciare riposare per 24 ore.
- 5 Canditura: lasciar sobbollire dolcemente a fuoco basso per circa 1-1,5 ore. Lo sciroppo non deve caramellare, cioè lo zucchero non deve scurirsi! Tenere sempre d'occhio e mescolare. Da noi l'acqua non si consuma del tutto, perciò versiamo il tutto nello scolapasta. Sgocciolare bene e disporre le bucce su una gratella. Lasciarle asciugare all'aria: più corrente d'aria c'è, meglio è. Girarle di tanto in tanto.
- 6 Per sicurezza noi le conserviamo nel congelatore, ma in un barattolo con tappo a vite in frigorifero le avrete sempre a portata di mano per profumare la prossima torta o per dare un tocco in più a un'insalata di cavolo crudo o di barbabietole. Favolose!
- 7 Naturalmente, con lo stesso procedimento potete candire anche limoni o arance. Una delizia: non c'è paragone con quelli che si comprano!

