

Una variante semplice e velocissima, che mette d'accordo tutti i nostri ospiti!

Marmellata di arance

Alcune arance biologiche con acqua lavare, spazzolare, eliminare il fiore e l'attacco del gambo, tagliare in ottavi, coprire per due terzi e cuocere coperte per circa 30 minuti, finché le arance sono ben morbide. (Usare anche il liquido di cottura per la marmellata.)

Noi tritiamo le arance nel tritacarne con il disco grosso – è un attimo –, altrimenti usate il passaverdura con il disco più grosso di tutti! Se usate il frullatore, fate attenzione che la polpa non diventi troppo fine.

Per 1 kg di polpa di arance aggiungere
350 g di zucchero, portare a bollore e lasciare riposare una notte.

Il giorno dopo terminare la cottura della confettura:

20 g di Unigel (pectina di mele) aggiungere alla polpa fredda, far bollire tre minuti a fuoco vivo e riempire i vasetti bolliti e ancora umidi.

Le arance al cioccolato

2 arance intere tagliare in ottavi e poi a fettine sottili, cuocere con
2 dl di acqua e
200 g di zucchero finché sono trasparenti. Mettere da parte la pentola.

In una pentola più grande

6 dl di succo d'arancia con il
succo di un limone e
4 dl di acqua e

350 g di zucchero portare a bollore, aggiungere il composto preparato, togliere dal fuoco e
250 g di cioccolato fondente farvi sciogliere. Lasciare riposare una notte e terminare il giorno dopo: con
60 g di Unigel portare a bollore e far bollire 3 minuti a fuoco vivo.



CONSIGLI E TRUCCHI:

Di trucchi per le marmellate ce ne sono a non finire. Noi teniamo a usare l'«Unigel» svizzero, una pectina di mele in polvere: così bastano tre minuti di cottura, se frutta e zucchero sono già stati portati a bollore il giorno prima. Questa precottura rende inoltre la confettura più saporita.

Lo sapevate? Si chiama «marmellata» solo quella preparata con gli agrumi; con tutti gli altri frutti si parla invece di «confettura».

DUE CONSIGLI DI LETTURA:

Il piccolo libro regalo «Über feine Marmelade» della nostra amica Ulrike von Jordans, ISBN-13: 978-3-7607-1541-4, e «Mes confitures» di Christine Ferber, ISBN-13: 978-0-8701-3629-0. Entrambi ricchi di idee nuove, che invitano a lasciar correre la fantasia... e a sperimentare!