

Marmellata di arance amare di Siviglia

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
140 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa



La **marmellata di arance amare** è forse una delle più conosciute al mondo, grazie anche al fatto che è la marmellata emblema del **Regno Unito**. In **Inghilterra**, questa marmellata, si differenzia totalmente da tutte le altre che vengono chiamate **jam** e prende il nome di **marmalade**, proprio per indicare che si tratta di una preparazione del tutto diversa. La peculiarità di questa **marmellata**, non sta solo nella diversa denominazione ma nel fatto che viene preparata con una varietà particolare di **arance**, le **arance di Siviglia**. Quest'arance, si trovano sul mercato solo da inizio **gennaio** fino alla fine di **febbraio** e, mentre sono completamente immangiabili da crude perché troppo amare ed aspre, ridotte in **marmellata** sono davvero ottime.



Ingredienti

>> **Acqua**

3 litri



>> **Limoni**

succo di 2



>> **Arance**

di Siviglia 2 kg



>> **Zucchero**

3 kg



Preparazione



Per prima cosa, lavate per bene le **arance** e tagliatele a metà, quindi spremetele con uno spremiagrumi e raccogliete il succo in una casseruola.

Tenete i semi da parte raccogliendoli in un **sacchetto di tela**.

Svuotate per bene le arance con un cucchiaino raccogliendo la polpa ed i semi.

A questo punto, tagliate le **bucce** delle arance a **striscioline** e mettele insieme al succo in una pentola antiaderente; quindi, mettete dentro anche il **sacchetto** con i semi, coprite il tutto con **acqua** e lasciate cuocere per **2 ore**.

Rimuovete il sacchetto con la polpa di arance e schiacciatelo con un cucchiaio per farne uscire il succo in eccesso.

Aggiungete lo zucchero, il succo dei **2 limoni** e mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando lo **zucchero** non si sarà sciolto completamente.

Portate il tutto a **ebollizione**, schiumate e fate cuocere per almeno altri **5 minuti**.

Spegnete il fuoco, mescolate per bene per distribuire le **scorze** d'arancia in modo omogeneo e invasate subito, ancora calda, in **barattoli** di vetro sterilizzati.

Tappate i vasetti con il coperchio, capovolgeteli e lasciateli raffreddare sotto un canovaccio.

Una volta raffreddata, conservate la **marmellata** in un luogo abbastanza asciutto e buio.

Se ne preparate in grande quantità, ricordate che conviene praticare la sterilizzazione per garantire una conservazione migliore e duratura, mentre così invasata si conserva perfettamente per almeno **4-5 mesi**.



Consiglio

Se volete rendere la vostra **marmellata** meno **aspra** potete utilizzare **metà** arance di **Siviglia** e **metà** arance **normali** anche se, ovviamente, il risultato non sarà lo stesso.

Le **bucce** delle **arance** non devono essere necessariamente tagliate a **striscioline**, ma potete tranquillamente decidere di tagliarle a **cubetti** o **pezzettini**, a vostro piacimento.



Curiosità

Strano ma vero

Nonostante questa buonissima marmellata sia celebre, non solo nel **Regno Unito**, ma anche in molti altri paesi





del mondo, nella città produttrice delle particolari **arance** con le quali è preparata, ovvero **Siviglia**, non si usa mangiare né tantomeno preparare la **marmalade** ed anzi, le asprissime arance vengono lasciate marcire a terra anche sui marciapiedi.