


Gelatina di Arance con scorzette (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 2:1
150 ml acqua
400 g zucchero semolato
700 ml succo d'arancia
50 g arancia (scorza)

- 1 Lavare bene le arance con acqua calda, asciugarle, quindi asportarne con l'aiuto di un coltello o pelapatate, la scorza esterna, lasciando l'albedo (parte bianca della buccia). Tagliare 50 g della scorza a listarelle sottili, metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco medio per 15 minuti circa.
- 2 Lasciare raffreddare. Spremere le arance. Mettere le scorzette raffreddate in una pentola alta e aggiungere tanto succo da arrivare a un peso totale di 750 g. Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero. Aggiungere lo zucchero con il Fruttapec 2:1 alla frutta. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto facendo dissolvere l'eventuale schiuma. Versare la gelatina fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.

In pentola: 3 Minuti