


Gelatina di arance con scorzette (Fruttapec 3:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 busta di Fruttapec 3:1
900 ml succo d'arancia
150 ml acqua
50 g arancia (scorza)

- 1 tagliare a listarelle fini la scorza di 3-4 arance (togliendo l'albedo). Metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e l'acqua, portare ad ebollizione e far bollire a fuoco lento per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Spremere le arance. Mettere le scorzette raffreddate in una pentola alta.
- 2 Quindi preparare la gelatina con 1 busta di Fruttapec 3:1 e 350 g di zucchero. Aggiungere alle scorzette tanto succo da arrivare a un peso totale di 900 g. Mescolare bene il Fruttapec 3:1 con lo zucchero rimasto (aggiungerlo a freddo alla frutta) e portare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando.
- 3 Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma. Valutare la consistenza della gelatina, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti. Nota bene: durante le prime 2 ore del raffreddamento, girare ogni tanto i vasetti in modo che le scorzette si distribuiscano bene e uniformemente in tutto il vasetto.

In pentola: 3 Minuti