

# Marmellata di arance con scorzette (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1  
150 ml acqua  
1 kg zucchero semolato  
50 g scorza d'arancia  
900 g arance (polpa) ben succose

- 1** Ritagliare a listarelle fini 50 g di scorza da 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 basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Sbucciare bene tutte le arance, tagliarle a pezzi fini e passarle al passaverdura con i buchi grossi. Mettere la polpa di arance in una pentola alta ed aggiungervi le scorzette raffreddate.
- 2** Mescolare il Fruttapec 1:1 con la frutta. Portare ad ebollizione e far bollire per 1 minuto circa, mescolando in continuazione ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero rimasto (950 g). Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per almeno 3 minuti a fuoco vivace.
- 3** Togliere la pentola dal fuoco e versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.