

# Marmellata di Limoni con scorzette (Fruttapec 2:1)

circa 4 vasetti



media

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 500 g zucchero semolato
- 900 g limoni passati (polpa ben succosa)
- 50 g limoni (scorza)
- 1 busta di Fruttapec 2:1

- 1 Tagliare a listarelle fini la scorza da 4-5 limoni (togliendo l'albedo). Metterla in un pentolino con 50 g di zucchero e 150 ml di acqua e far bollire a fuoco basso per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Sbucciare bene tutti i limoni, tagliarli a pezzi fini e passarli al passaverdura con i buchi grossi. Mettere la polpa di limoni in una pentola alta ed aggiungervi le scorzette raffreddate.
- 2 Mescolare il Fruttapec 2:1 con lo zucchero, aggiungerlo a freddo ai limoni passati e le scorzette. Far bollire per 10 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 marmellata, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere i vasetti per 5 minuti.

**In pentola: 10 Minuti**