Marmellata d'arance

Sbucciate 3 arance succose, che abbiano la buccia grossa.

Tagliate le bucce a listarelle, togliendo anche, per quanto possibile, lo strato interno spugnoso bianco. Tagliate poi le listarelle per traverso, in modo da fare tanti quadratini.

Mettete i quadratini in una casseruola con acqua, e fateli bollire per 1 minuto; scolateli e rimetteteli di nuovo a bollire con acqua ancora per un minuto, e così via per 5 volte. (Questo per togliere alle bucce l'amaro che hanno).

Pesate una casseruola vuota e segnate il peso; tagliate a fette le arance sbucciate, dopo aver tolto anche a loro la pellicola bianca.

Mettete le fette e il succo che si è formato, nella casseruola.

Pesate il tutto, dopo aver aggiunto le bucce cotte e ricotte; aggiungere tanto zucchero (o un po' meno), quant'è il peso netto del miscuglio e far cuocere per 10 minuti, rimestando in continuazione, per consumare il liquido e far rimanere la mistura un po' densa.

Poi invasare.

Olimpio