

*Marmellata Di Arance (Puglia)*

**Ingredienti**

un chilo di arance, un chilo di zucchero, un chilo di limoni

**Preparazione**

Lavare accuratamente un chilo di arance a scorza sottile appena colte dall'albero. Sbuciarne una metà e affettarle sottilmente. Affettare anche le rimanenti ma senza togliere la buccia. Metterle in una coppa inframezzando gli strati di arance con lo zucchero. Far macerare per 8 o 10 ore, poi unire il succo del limone e mettere il tutto a cuocere in una pentola alta a fuoco moderato, avendo cura di schiumare di tanto in tanto. Mescolare spesso fino a raggiungere la densità giusta che sarà ottenuta quando la marmellata non scivolerà più sulla spatola di legno. Versarla calda in barattoli di vetro puliti e asciutti, frapporte tra il coperchio e la marmellata un dischetto di carta oleata imbevuta di alcool.

