



Confettura di agrumi

Ingredienti

1 pompelmo rosa

2 arance

1 limone

2 kg di zucchero

1 litro e 1/2 di acqua

Facilissima da preparare, non a tutti piace perché ha un retrogusto amarognolo.

Comprate la frutta non trattata, lasciatela a bagno con bicarbonato per almeno due ore, risciacquatela bene e fate delle fettine sottili che metterete in una pentola di acciaio con fondo spesso.

Coprite con l'acqua e portate a bollire. Lasciate bollire per mezz'ora spegnete e lasciate riposare per 24 ore.

Frullate con il mixer, rimettete sul fuoco e fate bollire, aggiungete i 2 kg di zucchero continuate a far bollire a fiamma alta e pentola scoperta per 30 minuti. Invasate caldo.