



# Marmellata di mandarini (di RICETTEDINICOLA)

## Ingredienti

1 kg mandarini

800 g zucchero

La ricetta di questa "Marmellata di mandarini" proviene dal vecchio Ricettario di Bianca. Scrive l'autore RICETTEDINICOLA:

Ricetta di marmellata di mandarini ottima per le colazioni di tutto l'anno.

Lavare e asciugare i mandarini, tagliarli orizzontalmente per favorire

l'eliminazione dei semi, tagliuzzarli grossolanamente insieme alle bucce, passarle in un mixer insieme allo zucchero per circa un minuto (il composto dovrà risultare molto granuloso).

Porre sul fuoco il composto di mandarini e zucchero mescolando spesso per circa 45 minuti, durante la cottura verranno a galla eventuali semi rimasti che bisognerà rimuovere aiutandosi con un cucchiaino.

Per essere certi di aver raggiunto la giusta consistenza della marmellata, fare la prova lasciando cadere una goccia di marmellata su un piatto inclinato, la goccia non dovrà scivolare. Bisogna tener conto che la marmellata addenserà di più durante il raffreddamento.

Con la marmellata così ottenuta, aiutandosi con un mestolo, riempire i barattoli e chiuderli bene avendo cura di procedere alla sterilizzazione immergendo i barattoli nell'acqua e lasciandoli a bollire per 30 minuti.