Marmellata di kiwi e arance

scritto da Mirko Achermann | 17 Luglio 2022

Ingredienti:

- 1 kg kiwi maturi e morbidi
- ½ kg arance saporite
- 750 gr zucchero

Preparazione:

Sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzetti e metterli in una pentola.

Cuocere a fuoco lento.

Grattugiare molto fine la buccia di metà di un’arancia e aggiungerla ai kiwi.

Pelare tutte le arance, tagliarle a fettine e unirle ai kiwi.

Aggiungere lo zucchero.

Cuocere per almeno un’ora, aumentando progressivamente la temperatura.

Quando la frutta sarà già un po’ sciolta e il succo un po’ ridotto, frullare direttamente nella pentola per circa un minuto.

Lavare i vasetti e travasarvi la marmellata.
Chiudere con forza il coperchio e poi girare sotto sopra ogni vasetto per qualche minuti.