

744. CONSERVA DI ARANCI FORTI

Vediamo se mi riesce di appagare anche coloro che desiderano sapere come regolarsi se si trattasse di conserva di aranci forti, i quali sanno tanto di amaro.

Fate bollire gli aranci forti nell'acqua finché si lascino passar facilmente da parte a parte con uno stecco. Tolti dall'acqua bollente gettateli nella fredda e teneteceli per due giorni, cambiando spesso l'acqua. Tagliateli poi come i precedenti, nettandoli dai semi e da quei filamenti bianchi che si trovano nell'interno. Dopo pesateli e metteteli al fuoco senz'acqua con grammi 150 di zucchero bianco fine per ogni 100 grammi di frutto. Fate bollire adagio e state attenti che il siroppo non si condensi troppo, ché altrimenti gli aranci induriscono.