



Le ricette di Luca



MARMELLATA DI ARANCE CON CANNELLA, RHUM E CHIODI DI GAROFANO

Ingredienti:

- 1,2kg di arance
- 200g di zucchero
- 1 bicchierino di rhum
- 1 cucchiaino di cannella
- 3 chiodi di garofano

Pelare al vivo le arance sopra la pentola che userete per la marmellata in modo da non perdere il succo. Aggiungere lo zucchero, i chiodi di garofano spezzettati, la cannella e il rhum. A fuoco dolcissimo, cominciare a mescolare per una ventina di minuti, poi passare al setaccio. Continuare a mescolare per una successiva mezz'ora, fino a raggiungere una discreta densità. Invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati per una ventina di minuti in acqua calda. Lasciar riposare una decina di giorni prima di servire, per dar modo al gusto e alla consistenza di affinarsi.