

Clementine sotto sale *(Marmellate e conserve)*



Preparazione

Lavate per bene le clementine, poi praticate due tagli a croce ma mantenendo unite le quattro parti alla base.

Inserite nelle clementine tagliate due o tre cucchiaini di sale ciascuna, poi adagiatele una alla volta in un vaso ermetico capiente ben sterilizzato in precedenza.

Man mano che mettete dentro le clementine, aggiungete qualche manciata di sale, delle foglie di alloro, del pepe e della cannella. Stratificate fino ad arrivare in cima al vaso.

Versate nel vaso il succo di 5 limoni e il resto coprite con acqua.

Ora chiudete il vaso e lasciate riposare per almeno un mese in luogo buio e fresco.

Consigli

Se non amate il sapore decisamente aromatico della cannella, potete evitare di aggiungerla alla ricetta. Tuttavia, la cannella si sposa perfettamente con gran parte della frutta, in primis con gli agrumi e con le mele.

Curiosità

La clementina è anche conosciuta come mandarancio, perchè è un ibrido tra il mandarino e l'arancia. A differenza di questi ultimi agrumi, la clementina è molto amata perchè è fresca e dissetante e soprattutto non contiene semi. Essa si sbuccia molto facilmente ed è ottima sia mangiata al naturale che trattata, cotta o trasformata in marmellate.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 10 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Clementine 1000 grammi

Sale grosso integrale

Alloro

Pepe (in grani)

Succo di limone 300 millilitri

Acqua

Cannella (in stecche)