

DOLCI MANDARINI GLASSATI



- Ingredienti per 6 persone:
12 mandarini piccoli e 1,5 chilogrammi di zucchero.
- Preparazione:
sbucciare i mandarini e sbollentarli in acqua per qualche minuto. Sgocciolarli e lasciarli asciugare. Mettere in una casseruola 1 chilogrammo di zucchero e 1,25 litri d'acqua. Mescolare a fuoco lento e quando lo zucchero si sarà sciolto aggiungere i mandarini e portare lentamente ad ebollizione. Scolare gli agrumi e lasciarli raffreddare. Aggiungere allo sciroppo freddo 100 grammi di zucchero e 80 grammi d'acqua; fare sciogliere lo zucchero, unire i mandarini e proseguire fino all'ebollizione; sgocciolare i mandarini e lasciare raffreddare. Continuare così, aumentando sempre la concentrazione zuccherina, sino ad ottenere uno sciroppo molto denso e concentrato di zucchero. Gli agrumi sono pronti quando sono coperti da uno strato bianco simile a quello dei marrons glacés. Farli asciugare su una griglia e consumarli entro due giorni.