

GELATINA DI ARANCE

Da questa gelatina si possono ricavare deliziose caramelle per i bambini: ridurla a pezzetti e rivoltare questi ultimi in abbondante zucchero.

- **Ingredienti:**
5 arance sugose, 4 mele renette,
600 grammi di zucchero, 3/4 di litro
d'acqua.



- **Preparazione:**
sbucciare e tagliare a pezzi le arance raccogliendo la polpa e il succo (dovrebbe essere 500 grammi). Conservare la buccia di tre arance asportandone solo la parte superficiale gialla.
Sbucciare e tagliare a pezzi anche le mele (circa 500 grammi di polpa pulita). Unire il tutto in una casseruola con l'acqua.
Portare ad ebollizione lasciando poi cuocere adagio, fino a cottura completa delle mele (queste servono come addensante naturale alla gelatina). Quando le arance e le mele sono cotte, passarle al setaccio di crine o al passaverdura d'acciaio inossidabile. Spremerne fuori anche la polpa (per ottenerla limpida occorre filtrarla, ma si avrà molto scarto). Al sugo che se ne ottiene (diciamo un chilo), aggiungere lo zucchero, rimettendo tutto a bollire per circa 20 minuti. Quando è giustamente densa (attenzione perché si addensa subito), levarla dal fuoco e versarla subito nei vasetti, chiudendoli ermeticamente e riponendoli in dispensa.