

# Clementine candite

Categoria: Ricette di Natale - Dolci

## Informazioni Generali



Preparazione:  
10 min



Cottura:  
25 min



Costo:



Difficoltà:  
Media

Nota Aggiuntiva: + 5 giorni di riposo alternato

Le **clementine** sono degli agrumi molto dolci, apprezzati da tutti, soprattutto dai bambini, in quanto **privi di fastidiosi semi**: sono frutti ibridi, cioè nati da un innesto attuato intorno al 1940, fra arancio e mandarino, pertanto la sua reale affermazione sul mercato risale a circa 20 o 30 anni fa.

Questa relativa giovinezza delle clementine, non ha permesso una ricca tradizione culinaria basata su questo frutto; ecco però come è possibile sfruttare questo dolce e succoso agrume, creando degli **spicchi di clementine candite**, ottimi da gustare alla fine di un pasto o per accompagnare e **guarnire svariati dolci**.



### Ingredienti

>> **Acqua**  
500 ml

>> **Clementine**  
12 non trattate

>> **Zucchero**  
650 gr

## Preparazione



Prendete **12 clementine**, lavatele, asciugatele e **tagliatele in quattro** parti senza togliere la buccia.

Nel frattempo **preparate uno sciroppo** sciogliendo **130 gr di zucchero in 500 ml di acqua**, poi versateci dentro le clementine; portate a ebollizione e fate bollire a fuoco basso **5 minuti**, poi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare le clementine immerse nel liquido fino al giorno dopo.

Il giorno seguente aggiungete alle clementine 130 gr di zucchero, riportate a ebollizione, e lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco basso; fate raffreddare e procedete così per altri 3 giorni, aggiungendo ogni giorno 130 gr di zucchero (5 giorni di bollitura per un totale di 650 gr di zucchero).



Dopo aver fatto bollire le clementine per l'ultima volta, scolatele dallo sciroppo rimasto in pentola e adagiatele ad asciugare su una leccarda (o su di una griglia) almeno per 24 ore, meglio se in un luogo fresco e areato.

## Consiglio

Le **clementine candite** sono un'ottima idea da gustare a Natale: ponetele sulla tavola insieme alla frutta secca, oppure adoperatele per guarnire torte, crostate, gelati, semifreddi, ecc...

Potete **conservare le clementine candite** al fresco in vasetti di vetro per qualche mese.

