ARANCE ALLA CANNELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- 60 g di zucchero,
- 2-3 cucchiai di cognac,
- cannella in polvere.

Mettere lo zucchero in una padella con un bicchiere di acqua, portare a bollore mescolando, adagiare le arance sbucciate e tagliate a fette, cospargere di cannella abbondante e far cuocere, girandole, per circa 5 minuti. Metterle in un piatto da portata con il loro sughetto, versare il liquore e servire a piacere caldo o freddo.