ARANCE ALLA VANIGLIA CON WHISKY

Ingredienti per 4 persone:

- 8 arance,
- zucchero semolato gr 400,
- panna freschissima gr 300,
- 1 baccello di vaniglia,
- scotch whisky.

Con un coltello affilatissimo (è importante) sbucciate le arance togliendo, nel fare questa operazione, contemporaneamente alla buccia, anche la pellicina che riveste gli spicchi.
A lavoro ultimato le arance dovranno riuscire completamente pelate.
Senza aprirle asportate anche la pellicina bianca che è tra uno spicchio e l'altro (dove questi si uniscono).
Via via che le arance sono pronte mettetele in una terrina facendo un solo strato.
Ponete sul fuoco in una casseruolina circa mezzo litro di acqua, il baccello di vaniglia e trecento grammi di zucchero sempre mescolando fate alzare il bollore, poi abbassate il fuoco e lasciate bollire lo sciroppo per circa dieci minuti.
Aggiungetevi allora un bicchiere circa di whisky, mescolate, versate tutto sulle arance e tenetele al fresco per circa due ore.
Nel frattempo, con un coltellino asportate alla metà abbondante delle scorze d'arance che vi sono rimaste tutta la pellicina bianca, poi tagliate quanto vi rimane a striscioline (tipo fiammiferi), mettetele in una casseruolina, copritele d'acqua, ponete sul fuoco e lasciate bollire per circa dieci minuti.
Immergete poi le scorzette in acqua fredda corrente e lasciatele raffreddare.
Solo allora rimettetele nella casseruolina, unite il restante zucchero e una cucchiaiata circa del liquido nel quale sono immerse le arance, ponete il recipiente sul fuoco e lasciatevelo, mescolando di tanto in tanto con una forchetta, sino a che le scorzette si sono caramellate e ben rivestite di zucchero (non devono indurirsi molto), quindi stendetele su un piatto e lasciatele raffreddare.
Mettete in frigorifero anche una coppa grande (o delle coppette individuali) che userete per servire le arance ai commensali.
Poco prima di portarle in tavola montate la panna e mettetela in una ciotola.
Sistemate le arance nella coppa, irroratele con lo sciroppo rimasto nel recipiente (meno la vaniglia) distribuite sulle arance le scorzette candite e servite accompagnando con la panna montata.