

## ARANCE CAMELLATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- burro,
- zucchero,
- liquore all'arancia.

Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a metà in senso orizzontale e privarle dei semi.

Adagiarle in una pirofila imburrata, bagnarle con il liquore, cospargerle di zucchero e di fiocchetti di burro e farle cuocere in forno caldo per 5 minuti.

Far caramellare lo zucchero per 5 minuti sotto il grill e servire.