ARANCE PRELIBATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- 4 cucchiai di zucchero,
- 1 bicchierino di liquore all'arancia.

Lavare le arance, prelevare la scorza gialla, tagliarla a julienne, farla bollire per 5 minuti in mezzo litro di acqua, metterla in una casseruola con lo zucchero, il liquore, poca acqua e far cuocere per 10 minuti.
Sbucciare le arance al vivo, metterle nelle singole coppe, distribuire sopra le scorze e lo sciroppo e servire.