

SCORZE DI ARANCE CANDITE

Ingredienti per un vasetto:

- 6 grosse arance non trattate,
- zucchero,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Lavate con cura le arance e asciugatele con un canovaccio.

Con un coltello affilato incidetele a raggiera in senso verticale.

Staccate delicatamente la scorza dal frutto, facendo attenzione a non romperla.

Mettete le scorze, dopo averle private della parte bianca, che è amara, in un contenitore di vetro, copritele con acqua fredda e lasciatele a bagno per 48 ore, cambiando l'acqua almeno 5-6 volte.

In una capace pentola portate a bollore abbondante acqua, unitevi le scorze e fatele cuocere per 20 minuti: a fine cottura dovranno essere morbide.

Sgocciolatele e mettetele su carta assorbente.

Pesate le scorze e calcolate pari quantità di zucchero; mettetelo in un tegame di acciaio inossidabile dal fondo spesso.

Unite un bicchiere di acqua e fate sciogliere lo zucchero, a fuoco basso, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno; quando comincerà a caramellare, unite le scorze e mescolate in modo che queste si impregnino completamente della soluzione sciropposa.

Versatele sopra un piano di marmo unto d'olio, separate le scorze tra di loro, lasciatele raffreddare e raccoglietele in un vaso di vetro.