

SALSA D'ARANCE

Ingredienti per 4-6 persone:

- confettura d'arance gr 500,
- zucchero gr 150,
- quattro cucchiaini abbondanti di orange cusenier.

Ponete sul fuoco, in una casseruolina, lo zucchero e centocinquanta grammi di acqua.

Sempre mescolando fatelo sciogliere e lasciate bollire lo sciroppo, su fuoco bassissimo, per circa dieci minuti.

Nel frattempo passate al setaccio la confettura lasciando scendere il passato in una seconda casseruolina.

Unite lo sciroppo, mettete il recipiente sul fuoco e, sempre mescolando, lasciatevelo sino a che il composto resterà aderente al cucchiaio.

Di tanto in tanto, quando è necessario, schiumate accuratamente la salsa.

Un istante prima di toglierla dal fuoco incorporatevi quattro cucchiaini abbondanti di orange cusenier, rimescolate e servite.