

ARANCE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 bicchierino di liquore all'arancia

Lavare molto bene le arance sotto acqua corrente.

Pelarle al vivo ed eliminare la parte bianca dalla scorza.

Tagliare la scorza a julienne e farla bollire 5 minuti in 50 cl d'acqua.

Scolarla e rimetterla sul fuoco con il liquore, lo zucchero, poca acqua e cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti.

Affettare le arance e disporle su un piatto da portata, ricoprirle con lo sciroppo e le scorze e servirle tiepide.