

ARANCIA AL COCCO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 arance
- 4 cucchiaini di curacao
- 60 g di noce di cocco fresca grattugiata

Scegliete delle belle arance dalla buccia sottile e perfettamente mature.
Pelatele al vivo, tagliatele a fette regolari con un coltello molto affilato.
Disponetele di una larga ciotola, spruzzatele con il liquore, coprite e tenete in frigorifero alcune ore.
Prima di servire cospargete con la noce di cocco grattugiata al momento.