

ARANCE CANDITE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- zucchero
- cannella
- 1 arance

Come si prepara

Sbucciare le arance, ovviamente non trattate, perfettamente lavate ed asciugate, ricavando dalla parte gialla della buccia delle striscioline di mezzi cm di larghezza circa.

Mettere le bucce in una scodella coprendole con acqua fredda.

Lasciare a bagno per 24 ore cambiando di tanto in tanto, l'acqua.

Trascorso questo tempo, immergere per due minuti le bucce in acqua in ebollizione e scolarle passandole per un attimo in acqua ghiacciata. Asciugarle alla perfezione e pesarle.

Pesare un uguale quantitativo di zucchero semolato.

Far sciogliere lo zucchero con due cucchiaini di acqua fino a quando assumerà un bel colore dorato. A questo punto aggiungere le scorzette e cuocerle girandole nello zucchero consentendo loro di assorbirlo alla perfezione.

Ungere il piano di lavoro, meglio se di marmo, con un tovagliolino di carta imbevuto di olio e versarvi le scorzette calde.

Separare quelle eventualmente unite fra loro e far raffreddare.

Conservare in barattoli chiusi insieme alla cannella e usare da sole o come aggiunta profumata a dolci e gelati.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico

97 kcal
406 kJ

Tags

occasioni speciali, bambini, frutta, per le feste, tradizionale

