



## Arance all'arancia

[Del 21/06/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

**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.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]