



Arance all'aurum

[Del 05/01/2003 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 6 arance, 250 g di zucchero, 1 bicchierino di aurum, 1 bicchiere di vino bianco dolce

Sbucciate le arance tagliando la buccia molto sottile evitando la parte bianca sottostante che è amara, e poi ritagliatela a striscioline. In una pentolina mettete lo zucchero con due cucchiari di acqua, quando è color d'oro, bagnatelo con l'Aurum e con il vino bianco allungato con un po' d'acqua. Aggiungete le scorzette d'arancia e lasciate cuocere e caramellare per un'ora abbondante. Tuffate per due minuti le arance sbucciate in acqua bollente, sgocciolatele, eliminate la pellicina bianca rimasta pelandole al vivo. Disponetele sul piatto da portata, cospargetele con lo sciroppo di zucchero e decoratele con le scorzette caramellate.

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