



Arance alla cannella

[Del 21/07/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 arance, 60 g di zucchero, 3 cucchiaini di cognac, cannella in polvere

Mettere lo zucchero in una padella con un bicchiere di acqua, portare a bollore mescolando, adagiare le arance sbucciate e tagliate a fette, cospargere di cannella abbondante e far cuocere, girandole, per circa 5 minuti. Metterle in un piatto da portata con il loro sughetto, versare il liquore e servire a piacere caldo o freddo.

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