



Arance caramellate

[Del 19/03/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 arance, burro, zucchero, liquore all'arancia

Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a metà in senso orizzontale e privarle dei semi. Adagiarle in una pirofila imburrata, bagnarle con il liquore, cospargerle di zucchero e di fiocchetti di burro e farle cuocere in forno caldo per 5 minuti. Far caramellare lo zucchero per 5 minuti sotto il grill e servire.

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