Arance con caramello

[Del 04/01/2002 | Sezione: Frutta & dolci | Categoria: Frutta]

Ingredienti: per 8 persone: 8 arance dolci possibilmente uguali, 200 g di zucchero, 3 cucchiai di maraschino

Pelate le arance al vivo. Tagliate la scorza di tre di esse a striscioline sottili (solo la parte colorata) che metterete in una piccola casseruola. Aggiungete lo zucchero e 15 cl d'acqua e cuocete su fuoco basso fino a quando si formerà uno sciroppo denso e caramellato. Levatelo dal fuoco e profumatelo con il Maraschino. Disponete le arance sul piatto da portata, versatevi sopra lo sciroppo bollente con le scorzette e passatele in frigorifero per 20 minuti. Potete decorare le arance con zucchero caramellato biondo. Prima di mettere le arance in frigorifero, versate sopra il caramello a cucchiaiate tenendo il cucchiaio a una distanza (dall'alto) di circa 20 centimetri in modo che si formino dei sottili fili di caramello che si disporranno poi da soli sulle arance.

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