



Arance caramellate al brandy

[Del 31/10/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 arance, 200 g di zucchero, brandy, vino bianco secco - per decorare: 1 ciuffetto di scorze d'arancia caramellate, alcune foglie di menta

Sbucciate le arance tenendo la buccia sottilissima e tagliate questa a striscioline. Mettete lo zucchero in un pentolino, aggiungete un cucchiaino d'acqua, ponete sul fuoco e lasciate sciogliere e colorire a fiamma bassa senza mai mescolare. Quando il composto è diventato di un bel colore dorato profumatelo con mezzo bicchierino di brandy e mezzo bicchiere di vino allungato con poca acqua, mescolate e immergetevi le striscioline d'arancia. Lasciate cuocere e caramellare per un'ora e mezzo abbondante a fuoco molto basso. Tuffate per 2-3 minuti le arance sbucciate in acqua bollente, sgocciolatele e con un coltellino affilato eliminate la pellicina bianca evitando di scalfire la polpa. Disponetele sul piatto da portata, cospargetele con lo sciroppo e decorate ognuna con un ciuffetto di bucce caramellate e con le foglioline di menta.

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