



Arance in salsa

[Del 19/09/2001 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 arance rosse sode, 2 uova, 60 g di farina, 4 cucchiaini di zucchero, 20 cl di latte magro, 1/2 di limone (scorza grattugiata)

Sbattete i tuorli d'uovo in una terrina con lo zucchero e la farina, diluite con il latte, unite la scorza di limone, versate in un pentolino e portate ad ebollizione senza mai smettere di girare. Levate dal fuoco, lasciate intiepidire e incorporate i bianchi d'uovo montati a neve. Affettate le arance dopo averle sbucciate e servitele con la crema tiepida.

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