



Arance farcite

[Del 09/11/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 arance, 500 g di zucchero, 500 g di acqua; per il ripieno: 100g di cioccolato fondente 85%, 20g di burro, 1 cucchiaio di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 bicchierino di rum, 2 uova, 1/2 tazzina di caffè ristretto; per la salsa: il succo di due arance, la buccia di due arance, 1 bicchierino di rum, zucchero quanto basta.

Preparare in una casseruola uno sciroppo composto da 500g di acqua e 500g di zucchero. Nel frattempo prendete le 4 arance, togliete la parte superiore, e con uno scavino svuotatele della polpa. Quando lo sciroppo è giunto a bollire, immergete le arance svuotate per circa 10 minuti. Togliete le arance e riponetele a raffreddare su una graticola. In una terrina fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Una volta sciolto, a caldo aggiungete lo zucchero, il burro, due tuorli d'uovo, la farina e il caffè ristretto. Amalgamate il tutto. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli nella crema di cioccolato precedentemente preparata. Ora riempite le arance e infornate per 10 minuti a 180 gradi. Tagliate a listelli la buccia di due arance. In una casseruola unite le listarelle, un cucchiaio di burro, il succo di due arance e un bicchierino di rum. Fate addensare il composto e aggiungete altro zucchero se risultasse troppo liquido. Servire le arance e la salsa tiepide o fredde a secondo dei propri gusti.

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