



Scorze di arance candite

Lavare e poi asciugare le arance con un canovaccio. Incidere a raggiera con un coltello per il verticale. Rimuovere la scorza dal frutto con delicatezza, per evitare di romperla.

Dopo avere ripulito le scorze della loro parte bianca, riporle in un contenitore di vetro, riempire poi il contenitore di acqua fredda e lasciare a mollo per 48 ore, ricordandosi di cambiare l'acqua almeno 5-6 volte.

Bollire dell'acqua in un'ampia pentola, buttare le scorze e farle cuocere per 20 minuti. Al termine della cottura, le scorze saranno ammorbidite. Sgocciolarle e posarle su della carta assorbente.

Pesare le scorze e calcolare una quantità pari di zucchero. Mettere lo zucchero in un tegame d'acciaio inossidabile con fondo spesso, lasciarlo sciogliere a fuoco basso mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Quando il composto comincia a caramellare, aggiungervi le scorze.

Versare le scorze caramellate su un piano di marmo unto d'olio e separarle tra di loro. Una volta raffreddate, riporle in un vaso di vetro.

Buono Spuntino...

Chiara Luisè

[Read More](#)
