

MARMELLATE E CONSERVE

Arance candite

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



Le **arance candite** sono facili da fare e sono una di quelle ricette perfette da fare in casa, perché assolutamente economiche e zero spreco. Anche perché la buccia dell'arancia in genere si cestina, così facendo invece si riesce a consumare tutte le parti del frutto, ottenendo un prodotto profumato e gustoso da utilizzare in preparazioni dolci d'inverno e in semifreddi nella bella stagione.

Provate questa ricetta dal successo assicurato, e se vi dovessero avanzare delle arance, vi invitiamo a provare anche la [cheesecake all'arancia](#)

INGREDIENTI

4 kg di bucce di arance

500 g circa di zucchero 500 ml circa di
acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le arance candite, è necessario sbuciare le arance e tagliare le bucce a strisce.



- 2 In una pentola mettete le bucce e dell'acqua fate bollire e buttate l'acqua, riempite la pentola con altra acqua, riportate a bollire e ributtate l'acqua, questo serve per togliere l'amaro dalle bucce.

A questo punto pesate le bucce, per ogni mezzo chilo di bucce usate mezzo chilo di zucchero e mezzo litro di acqua.

Trasferite il tutto in una pentola e fate sobbollire fino a quando tutto il liquido sarà stato assorbito dalle bucce, controllate spesso perchè il liquido non deve diventare caramello.

Trasferite le bucce sopra della carta forno e fate asciugare minimo 12 ore.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche le bucce del limone?

Sì va bene sia limone che cedro.

Come si conservano?

Puoi conservarle in un barattolo di vetro in frigorifero.

Posso mangiarle anche così come sono?

Certo! E per un tocco in più, intingile nel cioccolato fuso!