

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Arance prelibate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 4 arance
- 4 cucchiari zucchero
- 1 bicchierino liquore all'arancia.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare le arance, prelevare la scorza gialla, tagliarla a julienne, farla bollire per 5 minuti in mezzo litro di acqua, metterla in una casseruola con lo zucchero, il liquore, poca acqua e far cuocere per 10 minuti.

Sbucciare le arance al vivo, metterle nelle singole coppe, distribuirli sopra le scorze e lo sciroppo e servire.