

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buccia di agrume candita

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: +8 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr

BUCCIA D'AGRUME 100 gr

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere la parte bianca dalla buccia. Tagliare la buccia a strisciole o a quadratini.



2 Mettere la buccia in acqua per tre giorni cambiando l'acqua approssimativamente ogni 8 ore.

Pesare le bucce e prenderne nota.

Mettere la buccia per 20 minuti in acqua bollente per ammorbidirla.



3 Preparare lo sciroppo aggiungendo circa 180-200 ml di acqua per ogni arancia e lo zucchero in pari peso rispetto alle bucce.

Versare le bucce nello sciroppo e far cuocere a fiamma bassa fino ad assorbimento.



- 4 Togliere le bucce dal fuoco e distenderle su un piatto. Passarle poi nello zucchero semolato.



