

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crocante di mandorle e bucce d'arancia

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- 1 kg di mandorle
- 500 g di miele
- 600 g di zucchero
- 200/250 g di bucce d'arancia

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno in acqua calda le bucce d'arancia e lasciarle per qualche ora. In una casseruola di rame stagnato, versare lo zucchero e il miele e unirvi le bucce d'arancia scolate e ben strizzate. Farle cuocere a fuoco basso per non meno di 1/2 ora, rigirandole con due forchette. Per provarne la cottura immergere pochi pezzetti di scorza d'arancia in un bicchiere d'acqua, se rimangono duri allora è l'ora di aggiungervi le mandorle precedentemente spellate, tagliuzzate e tostate.

Rimestare con due cucchiari di legno fino a quando il miele e lo zucchero vengono assorbiti. Versare il composto su una spianatoia inumidita, stenderlo con un mattarello e ridurlo dello spessore di un centimetro. Fare delle strisce larghe quattro o cinque centimetri e tagliare il croccante a forma di rombi.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE