

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce d'arancia

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

6 arance grandi con grossa buccia
1 1/2kg di zucchero
3 tazze d'acqua
1 cucchiaino di succo di limone
vaniglia

PREPARAZIONE

1 Grattate la buccia delle arance e lavatele bene. Mettetele a bollire intere. Saranno pronte quando buccandole con uno stuzzicadenti non rimarrà attaccata sopra la polpa. Sgocciolate e tagliate ogni arancia in quattro parti verticalmente e ogni fetta in due parti (in tutto otto fette ogni arancia). Togliete, con una forbicina i filini bianchi e le parti dure e lasciatele sgocciolare. Mettete lo zucchero e l'acqua a bollire e quando si addenserà aggiungete le arance. Continuate la bollitura fino a che si addenserà ancora di più. Allora versate il succo del limone, la vaniglia e dopo poco togliete dal fuoco.

NOTE

Variazione: Il dolce di arancia si fa anche solo con la buccia delle arance. In questo caso non taglierete le fette verticali, come in precedenza, ma arrotolerete le bucce, le legherete con lo spago e bolliranno così. Lo spago lo toglierete prima che il dolce si addensi.