

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salsa all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

SUCCO D'ARANCIA di 1 arancia -

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA a temperatura ambiente - 1  
cucchiaino da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete un pentolino sul fuoco e fatevi sciogliere lo zucchero con l'acqua.



**2** Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, aggiungete il succo d'arancia.



**3** Togliete il pentolino dal fuoco e continuate a mescolare fino a che lo zucchero, che si sarà cristallizzato con l'aggiunta del succo d'arancia, non si sciolga nuovamente.

Usate la salsa per decorare i vostri dolci.