

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scorze d'arancia candite

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [200 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SCORZA DI ARANCIA 1 kg

ZUCCHERO 1 kg

ACQUA 1 l

Le scorze d'arancia candite, niente a che vedere con i soliti canditi industriali che di tutto fanno tranne che di agrume!

Queste scorze d'arancia sono ricavate da arance biologiche straordinarie e crediamo d'aver reso onore al prodotto preparando e conservando anche le bucce per i prossimi dolci.

Con queste scorze anche chi non ama i canditi potrà dire: adoro i canditi! Se come noi amate le arance, provate anche la ricetta della [ciambella](#), soffice e profumatissima!

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le arance a vivo per ricavarne le bucce. Rimuovete dalle bucce qualsiasi residuo di polpa.



- 2 Tagliate le bucce d'arancia a listarelle possibilmente tutte uguali.



- 3 Portate a bollire una pentola d'acqua, quindi tuffatevi le bucce che dovrete

sbollentare per 5 minuti. Scolatele e fatele intiepidire.

Ripetete questa operazione per altre 2 volte. Questa operazione serve a togliere l'amaro della buccia.



4 Versate l'acqua e lo zucchero in una pentola, portate il tutto sul fuoco e mescolate per far sciogliere bene lo zucchero.

Successivamente aggiungete anche le scorze, mescolate e lasciate cuocere a fiamma

bassa fino a che le bucce non risultino morbide.



5 Scolate, quindi, le bucce e disponetele ben allargate l'una dall'altra in una teglia foderata con carta forno.

Le scorze dovranno ora asciugarsi completamente, ci vorranno diverse ore, noi ci abbiamo messo 24 ore.



- 6 Una volta ben asciutte, rotolatele nello zucchero semolato affinché ne vengano completamente rivestite. Una volta fatto, conservatele in barattoli a chiusura ermetica.





CONSIGLIO

Quanto tempo durano?

In un sacchetto o in un barattolo, lontano da fonti di umidità anche un mese.

Ho comprato più arance del necessario, cosa potrei fare?

Ecco la ricetta che non puoi perdere: [crostata all'arancia](#), buonissima!