

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Scorze d'arancia candite

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **200 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



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!

## INGREDIENTI

SCORZA DI ARANCIA 1 kg

ZUCCHERO 1 kg

ACQUA 1 l

## 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 bollore 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