

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 arance
60 g zucchero
2--3 cucchiai cognac
cannella in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere lo zucchero in una padella con un bicchiere di acqua, portare a bollore mescolando, adagiare le arance sbucciate e tagliate a fette, cospargere di cannella abbondante e far cuocere, girandole, per circa 5 minuti. Metterle in un piatto da portata con il loro sughetto, versare il liquore e servire a piacere caldo o freddo.