

MARMELLATE E CONSERVE

# Arance candite

di: *reginette*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 120 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO

---



Le **arance candite** sono facili da fare e sono una di quelle ricette perfette da fare in casa, perché assolutamente economiche e zero spreco. Anche perché la buccia dell'arancia in genere si cestina, così facendo invece si riesce a consumare tutte le parti del frutto, ottenendo un prodotto profumato e gustoso da utilizzare in preparazioni dolci d'inverno e in semifreddi nella bella stagione.

Provate questa ricetta dal successo assicurato, e se vi dovessero avanzare delle arance, vi invitiamo a provare anche la [cheesecake all'arancia](#)

## INGREDIENTI

4 kg di bucce di arance

500 g circa di zucchero 500 ml circa di  
acqua.

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le arance candite, è necessario sbuciare le arance e tagliare le bucce a strisce.



- 2 In una pentola mettete le bucce e dell'acqua fate bollire e buttate l'acqua, riempite la pentola con altra acqua, riportate a bollire e ributtate l'acqua, questo serve per togliere l'amaro dalle bucce.

A questo punto pesate le bucce, per ogni mezzo chilo di bucce usate mezzo chilo di zucchero e mezzo litro di acqua.

Trasferite il tutto in una pentola e fate sobbollire fino a quando tutto il liquido sarà stato assorbito dalle bucce, controllate spesso perchè il liquido non deve diventare caramello.

Trasferite le bucce sopra della carta forno e fate asciugare minimo 12 ore.



CONSIGLIO