

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arance caramellate di maja86

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 5 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



## INGREDIENTI

ARANCE medie - 8

ZUCCHERO 300 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate 7 arance e tenete da parte le bucce più grandi che andrete a caramellare.



- 2 Tagliate le arance a fette di 1 cm circa e dopo aver cosperso con un paio di cucchiari di zucchero il fondo di una pirofila dai bordi alti, disponetevi le fette in modo da non sovrapporle eccessivamente.



3 Aggiungete il succo di un'arancia e altri due cucchiaini di zucchero.



4 Prendete le bucce che avete messo da parte, con l'aiuto di un coltello eliminate tutta la parte bianca e tagliatele a listelli.





- 5 Mettete il rimanente zucchero in un pentolino e fatelo sciogliere a fuoco basso fino ad ottenere il caramello, togliete dal fuoco, aggiungete le scorzette e mescolate.



- 6 Versate il tutto sulle fette d'arancia e quando si sarà raffreddato mettete la pirofila in frigorifero per un'ora circa, quindi impiattate e decorate con qualche fogliolina di menta.



