

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance e cedro canditi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ARANCE 4

CEDRI 4

ACQUA

ZUCCHERO

Le **arance e cedro canditi** sono la frutta sotto zucchero che più si consuma, soprattutto durante i giorni che portano alle festività natalizie. Semplici da fare servono in numerose preparazioni dolci oppure sono ottime da mangiare anche solo in purezza. Vi occorreranno per esempio per preparare panettoni e panforti se tagliate a cubetti, oppure se lasciate intere per decorare cassate siciliane.

L'idea in più? Inzupparle nel [cioccolato](#): buonissime!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle **arance e cedro canditi** ho preso delle arance con buccia grossa e dei cedri, ho ricavato la buccia dai cedri badando a non eliminare troppo bianco, e stesso procedimento per le arance.

Ho preso una pentola, ho versato le bucce delle arance, ho coperto bene con l'acqua, le ho portate a bollore e le ho fatte bollire una decina di minuti, ho spento il fuoco ed ho lasciato raffreddare dentro l'acqua.

Quando sono risultate ben fredde le ho scolate dal liquido, le ho messe nella pentola, ho coperto di acqua ed ho fatto bollire per una decina di minuti, ho fatto raffreddare nel liquido, ho scolato ed ho ripetuto questa operazione di bollitura e raffreddamento (in totale si fanno bollire tre volte).

Ho fatto la stessa cosa con le bucce di cedro.

Ho pesato le bucce di arancia ed ho messo la stessa quantità di acqua e di zucchero in una pentola, ho fatto sciogliere lo zucchero in modo che diventasse uno sciroppo, appena sciolto ho versato le bucce di arancia ed ho fatto cuocere lentamente a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.

Ho eseguito la stessa procedura per le bucce di cedro.

Ho steso le bucce su carta da forno tenendo le bucce ben distanziate e girandole dopo un giorno in modo da farle asciugare perfettamente.



2 ed ecco il risultato



CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservarle?

Puoi conservare la frutta candita per circa un mese in un barattolo di vetro.

Posso fare anche i limoni in questo modo?

Sì tranquillamente.

Posso farle già a cubetti per il panettone e poi conservare il tutto?

Certo che va bene!