

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Arance ripiene

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

4 arance grosse  
70 g zucchero  
1 limone  
1 foglio colla di pesce  
liquore all'arancia.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a metà orizzontalmente le arance, togliere la polpa e conservare le bucce intatte. Passare al setaccio la polpa, versarla in una casseruola, unire lo zucchero, la colla di pesce ammorbidita e il succo del limone, far bollire, versare il liquore, distribuire questo composto nelle bucce d'arancia e mettere in frigorifero per 1 ora prima di servire.