

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance ripiene

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.