

MARMELLATE E CONSERVE

## Bucce d'arancia

---

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
molto facile

---



## PREPARAZIONE

**1** Si prendono le arance e si toglie la buccia a spicchi, con un coltellino affilato vengono private della parte bianca e si tagliano a listarelle sottili, si fanno seccare e si conservano in barattoli di vetro.

Prima di usarle si immergono in acqua molto calda per renderle meno amare. Si strizzano bene e si usano in vari modi, a seconda del dolce che si vuole preparare.

## NOTE

Nome originale : SapaRicetta fornita dall'EPT di Nuoro