

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle d'arancia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 arance
un dl Curacao
zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le arance e dividerle in quarti. Metterli a macerare in una insalatiera con il liquore e lo zucchero. Al momento di friggere, gettare i quarti nella pastella. Ogni frittella ne deve contenere un quarto. Friggere nell'olio fumante da 4 a 6 frittelle alla volta.
Lasciare indorare, sgocciolare, zuccherare e servire calde.