

Arance alla cannella

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 arance
60 g zucchero
3 cucchiaini cognac
cannella in polvere

Preparazione

Mettere lo zucchero in una padella con un bicchiere di acqua, portare a bollore mescolando, adagiare le arance sbucciate e tagliate a fette, cospargere di cannella abbondante e far cuocere, girandole, per circa 5 minuti. Metterle in un piatto da portata con il loro sughetto, versare il liquore e servire a piacere caldo o freddo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>