

# Arance all'arancia

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance  
4 cucchiari zucchero  
1 bicchierino liquore all'arancia

## Preparazione

Lavare molto bene le arance sotto acqua corrente. Pelarle al vivo ed eliminare la parte bianca dalla scorza. Tagliare la scorza a julienne e farla bollire 5 minuti in 50 cl d'acqua. Scolarla e rimetterla sul fuoco con il liquore, lo zucchero, poca acqua e cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti. Affettare le arance e disporle su un piatto da portata, ricoprirle con lo sciroppo e le scorze e servirle tiepide.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>