

Arance all'aurum

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

6 arance
250 g zucchero
1 bicchierino aurum
1 bicchiere vino bianco dolce

Preparazione

Sbucciate le arance tagliando la buccia molto sottile evitando la parte bianca sottostante che è amara, e poi ritagliatela a striscioline. In una pentolina mettete lo zucchero con due cucchiaini di acqua, quando è color d'oro, bagnatelo con l'Aurum e con il vino bianco allungato con un po' d'acqua. Aggiungete le scorzette d'arancia e lasciate cuocere e caramellare per un'ora abbondante. Tuffate per due minuti le arance sbucciate in acqua bollente, sgocciolatele, eliminate la pellicina bianca rimasta pelandole al vivo. Disponetele sul piatto da portata, cospargetele con lo sciroppo di zucchero e decoratele con le scorzette caramellate.

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

<http://www.ricetteitalia.org>