

# Arance caramellate

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance

burro

zucchero

liquore all'arancia

## Preparazione

Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a metà in senso orizzontale e privarle dei semi. Adagiarle in una pirofila imburrata, bagnarle con il liquore, cospargerle di zucchero e di fiocchetti di burro e farle cuocere in forno caldo per 5 minuti. Far caramellare lo zucchero per 5 minuti sotto il grill e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>