

Arance prelibate

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

- 4 arance
- 4 cucchiari zucchero
- 1 bicchierino liquore all'arancia

Preparazione

Lavare le arance, prelevare la scorza gialla, tagliarla a julienne, farla bollire per 5 minuti in mezzo litro di acqua, metterla in una casseruola con lo zucchero, il liquore, poca acqua e far cuocere per 10 minuti. Sbucciare le arance al vivo, metterle nelle singole coppe, distribuirli sopra le scorze e lo sciroppo e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>