

# Arance ripiene

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 arance grandi  
70 g zucchero  
1 limone  
1 foglio colla di pesce  
liquore all'arancia

## Preparazione

Tagliare a metà orizzontalmente le arance, togliere la polpa e conservare le bucce intatte. Passare al setaccio la polpa, versarla in una casseruola, unire lo zucchero, la colla di pesce ammorbidita e il succo del limone, far bollire, versare il liquore, distribuire questo composto nelle bucce d'arancia e mettere in frigorifero per 1 ora prima di servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>