

Arance sciroppate

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 arance

150 g zucchero

Preparazione

Sbucciare le arance, avendo cura di togliere solo la parte superficiale arancione. Tagliare questa buccia in pagliuzze, metterle in 1 tegamino, coprirle d'acqua, aggiungervi lo zucchero e far cuocere per 30 minuti, finché lo sciroppo sarà ben denso. Intanto sbucciare completamente le arance togliendo anche la pellicina sottile che protegge gli spicchi. Disporre le arance così preparate in coppette e su ognuna versare un po' di scorzette cotte e un cucchiaino di sciroppo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>