

Arancia al cocco

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

6 arance

4 cucchiari curacao

60 g noce di cocco fresca grattugiata

Preparazione

Scegliete delle belle arance dalla buccia sottile e perfettamente mature. Pelatele al vivo, tagliatele a fette regolari con un coltello molto affilato. Disponetele di una larga ciotola, spruzzatele con il liquore, coprite e tenete in frigorifero alcune ore. Prima di servire cospargete con la noce di cocco grattugiata al momento.

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

<http://www.ricetteitalia.org>