



PREPARAZIONI BASE

## Arance candite



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 30 MIN



CALORIE

210K

NOTE

12 ORE DI RIPOSO

### INGREDIENTI

2 Arance

400 g di Zucchero semolato

500 ml di Acqua

### Preparazione

• Per questa ricetta lavate le arance, assolutamente non trattate, e tagliatele a fette spesse circa ½ cm. Mettetele in un pentola, copritele con acqua e fatele bollire per 2-3 minuti. Scolatele e ripetete l'operazione per 4 volte, sempre con acqua nuova: toglierete così l'amaro della parte bianca della scorza.

• In una pentola abbastanza larga versate lo zucchero semolato, aggiungete l'acqua e portatelo a bollore, mescolando finché lo zucchero si sarà sciolto. Trasferite con attenzione le fette di arance nella pentola e fatele bollire molto piano, senza toccarle, per circa 1 ora e mezzo.

• Fate raffreddare e poi scolate le fette d'arancia; appoggiatele su una placca coperta di carta da forno e lasciatele asciugare per circa 12 ore.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- La lavorazione di questa ricetta è molto semplice anche se un po' lunga; tenete presente che le fette devono riposare per almeno mezza giornata.