

SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE

Le scorzette candite si usano generalmente per la preparazione di dolci vari (esempio plum-cake) e per la decorazione di torte e pasticceria in genere.

- Ingredienti:
200 grammi di scorze di arance pulite,
100 grammi di zucchero.



- Preparazione:
sbucciando le arance, cercate di intaccare solo la parte gialla, trascurando quella sottostante bianca, perché amarognola. Tagliare le scorze a pezzi grossi o a listarelle, come si preferisce. Collocare le scorze in un tegame, non di alluminio, aggiungere lo zucchero e tanta acqua da sommergerle.
Farle bollire, molto adagio, per circa dieci minuti. Levarle dal fuoco e lasciarle riposare nello sciroppo per 24 ore. Rimettere le scorzette di nuovo sul fuoco aggiungendo, se necessario, acqua e zucchero sufficienti a ricoprirle e farle bollire ancora per quindici minuti circa. Levarle dal fuoco e lasciarle riposare ancora 24 ore. Con una forchetta togliere le scorze dallo zucchero. Rimettere quest'ultimo sul fuoco e farlo bollire per 5 minuti.
Versare le scorze nello sciroppo e lasciarle riposare per una giornata. Far bollire lo sciroppo (che sarà denso) con le scorzette; appena è possibile toglierle e levare il tegame dal fuoco.
Mettere le scorze ad asciugare, tenendole staccate le une dalle altre, per una giornata, quindi rivoltarle un poco in zucchero.
Si conservano per lungo tempo in vasi di vetro.