

SCORZA DI AGRUMI GRATTUGIATA

Questo miscuglio di scorze di agrumi grattugiate e zucchero può servire per profumare dolci.



- Ingredienti:
100 grammi di scorza di arance e limoni grattugiata, 110 grammi di zucchero.

- Preparazione:
prima di usare le arance e i limoni, assicurarsi che non siano stati assolutamente trattati con il difenile. Per grattugiare gli agrumi usare una grattugia possibilmente in acciaio inossidabile asciutta e lasciar cadere la scorza su una superficie molto pulita, un piatto o il tavolo di marmo. Mescolare assieme la scorza grattugiata dei due agrumi (evitare di intaccare la parte bianca della buccia, perché amarognola) con lo zucchero e versare in vasetti di vetro piuttosto piccoli, puliti e asciutti.

La polpa delle arance e dei limoni si può usare per preparare la marmellata oppure la gelatina.

La miscela di scorza di agrumi grattugiata e zucchero è particolarmente indicata per aromatizzare frittelline dolci di riso, ripieni per tortellini fritti e al forno, nonché per torte di riso e crêpes alla fiamma.