

# Arance Candite



## Ingredienti:

bucce di 8/10 arance biologiche;

250 grammi di zucchero;

zucchero a velo q.b.

## Procedimento:

Se le arance sono state utilizzate per delle spremute, dovete avere l'accortezza di togliere la pellicina residua (che invece avrete già asportato se le avete pelate per mangiarle a spicchi). Tagliare quindi la scorza a striscioline larghe mezzo centimetro e tenerle per due giorni in acqua fresca, da cambiare più volte al giorno, per togliere l'amaro. Scolarle e adagiarle in una pentola grande e piatta, in un solo strato (in modo che non si sovrappongano); lasciarle cuocere 10 minuti con un po' d'acqua. Aggiungere due etti e mezzo di zucchero (per circa 8-10 arance) e lasciarle cuocere ancora, girandole spesso, a fiamma bassa, fino a che diventano croccanti e si staccano dalla padella (ci vuole all'incirca mezz'ora). A quel punto toglierle dal fuoco e scolarle sulla carta da forno spolverizzandole con zucchero a velo. Per conservarle tenerle nel frigo o nel freezer.