

SCORZETTE DI ARANCE CANDITE

Ingredienti:

- scorza d'arancia,
- zucchero,
- olio di semi.

Le scorzette devono essere usate entro una decina di giorni.

Le scorzette si usano per preparare i cioccolatini, per decorare torte o coppe o si uniscono all'impasto di qualche torta (per esempio quella di riso).

Lavate le arance, togliete la scorza tagliandola a spicchi, con un coltellino togliete tutta la parte interna bianca (non pelate esageratamente le scorzette), quindi tagliatela a striscioline della dimensione preferita; piuttosto grosse se dovete fare dei cioccolatini, molto sottili se dovete decorare torte.

Mettetele in una casseruolina, copritele di acqua fredda, ponete il recipiente sul fuoco e lasciate bollire le scorzette per dieci minuti, poi scolatele, immergetele in acqua fredda corrente e lasciatevele per circa venti minuti.

Trascorso questo tempo, scolatele non eccessivamente, mettetele di nuovo nella casseruolina e unite qualche cucchiata di zucchero (per un bicchiere di scorzette unite circa tre cucchiatae abbondanti di zucchero), ponete il recipiente sul fuoco e lasciatevelo, mescolando abbastanza spesso con una forchetta sino a che lo zucchero si è leggermente caramellato (fate attenzione perché se si caramella molto le scorzette, raffreddandosi, si induriscono eccessivamente).

A lavoro ultimato togliete il recipiente dal fuoco, sistemate le scorzette su un piatto leggermente unto di olio e lasciatele raffreddare.

Se avete fatto delle scorzette che coprirete poi di cioccolato, mettetele ben distese sul piatto, staccandole l'una dall'altra, affinché i cioccolatini riescano di forma regolare.

Se le scorzette devono essere usate per decorazioni potete lasciarle anche unite (non molto ammucciate).

Se non intendete usarle subito, quando si sono raffreddate, mettetele in un vasetto con coperchio che chiuderete ermeticamente.

Volendo, potete aggiungere anche una o due cucchiatae di Cognac o di Cointreau.