

ARANCE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance grosse,
- 70 g di zucchero,
- 1 limone,
- 1 foglio di colla di pesce,
- liquore all'arancia.

Tagliare a metà orizzontalmente le arance, togliere la polpa e conservare le bucce intatte.

Passare al setaccio la polpa, versarla in una casseruola, unire lo zucchero, la colla di pesce ammorbidita e il succo del limone, far bollire, versare il liquore, distribuire questo composto nelle bucce d'arancia e mettere in frigorifero per 1 ora prima di servire.