
BASTONCINI D'ARANCIA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance a scorza grossa
- 200 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente tritato

Tagliare ed eliminare le due estremità delle arance.

Tagliare la buccia rimasta in 4 parti, con un po' di polpa attaccata, e dividerla in listarelle di circa 1/2 cm.

Mettere le bucce in una casseruola, ricoprirle di acqua fredda, portarle ad ebollizione e scolarle.

Ripetere l'operazione per altre due volte così da eliminare l'amaro.

Rimettere le bucce scolate nella casseruola con 25 cl di acqua e lo zucchero.

Portare a ebollizione e cuocere, mescolando di tanto in tanto, per 30 minuti o fino a quando le bucce non saranno lucide e trasparenti e il liquido evaporato.

Mettere le bucce su una griglia per farle raffreddare e asciugare.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e immergervi uno alla volta i bastoncini di arancia per i 3/4 della loro lunghezza.

Mettere i bastoncini su un foglio di carta da forno e poi al fresco per fare solidificare del tutto il cioccolato.