

Arance candite

1 kg di arance, circa 4 frutti Sbollentare brevemente le arance intere in acqua bollente: così perdono parte dell'amaro.

Con il coltello del pane tagliare le arance a fette sottili di 2–3 mm.

1,9 kg di zucchero è la quantità complessiva per tutta la ricetta.

1 litro d'acqua
1 kg di zucchero bianco Per prima cosa preparare uno sciroppo con acqua e zucchero: farlo bollire per 15 minuti, poi togliere la pentola dal fuoco e immergervi le fette d'arancia. Coprirle con un piatto e un peso, in modo che restino immerse nello sciroppo, e lasciare riposare per una notte, coperte.

Giorno 2 togliere le fette d'arancia dallo sciroppo e tenerle da parte. Aggiungere 300 g di zucchero allo sciroppo, portare a bollire e rimettervi subito le fette; coprirle con il peso e lasciare riposare per una notte, coperte.

Giorno 3 come sopra, con altri 300 g di zucchero.

Giorno 4 come sopra, con altri 300 g di zucchero.

Giorno 5 disporre le fette su una gratella,

lasciarle sgocciolare e asciugare (con una teglia sotto la gratella).

L'essiccazione all'aria richiede moltissimo tempo: meglio quindi usare il forno. Infornare la gratella a circa 80 gradi (sempre con la teglia sotto), girare le fette di tanto in tanto (così esce anche il vapore) e lasciarle essiccare per 45–60 minuti circa. Non devono più appiccicarsi alle dita.

Lasciare raffreddare e conservare in frigorifero in un barattolo con coperchio a vite: sono quasi troppo belle per mangiarle!

Ecco comunque qualche idea: tritarle finemente e decorare il bordo di un'insalata invernale, usarle al posto dei canditi nei dolci oppure, tagliate a pezzetti, servirle con il caffè. E naturalmente si possono anche ricoprire di cioccolato...

Come usare lo sciroppo: consideratelo come zucchero (in base al peso) e usatelo per la prossima marmellata d'arance, oppure per un'altra confettura a cui un tocco di profumo d'arancia non può che fare bene. O inventate un drink!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

