

dolce



LE SCORZETTE DI LELLA

PER SUPER GOLOSI

INGREDIENTI

- 6 ARANCE BIO LAND ROMANO
- 80 GRAMMI DI CICCOLATO FONDENTE
- 60 GRAMMI DI ZUCCHERO

RICETTA

Tagliate la calotta superiore e inferiore delle arance Bio Land Romano, incidetele con più tagli da un'estremità all'altra, staccate la buccia dalla polpa. Tagliate la buccia a striscioline molto sottili (due o tre millimetri) e lasciatele macerare per una notte in una bacinella d'acqua.

Sgocciolatele, mettetele in una casseruola, copritele d'acqua, ponete sul fuoco, portate a bollore a fuoco medio, sgocciolatele.

In un'altra casseruola versate mezza tazza d'acqua, aggiungete lo zucchero, unite le striscioline d'arancia, ponete sul fuoco, cuocete a fiamma bassa per circa trenta minuti o fino a quando sono morbide e glassate.

Ritiratele, fatele asciugare distese su un foglio di carta da forno, poi passatele nello zucchero e immergete le due estremità di ogni strisciolina nel cioccolato fuso.

Fate rassodare e servite le golose scorzette al cioccolato di Lella.



Bio Land Romano
dal 1960