



Salsa all'arancia



Zucchero semolato



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti per la Salsa all'arancia.

- 1 litro Succo all'arancia
- 150 g Zucchero semolato
- 40 g Maizena
- 2 Arance pelate a vivo
- 1 bacca Vaniglia

Procedimento



1. In una casseruola, mettete a bollire 800 g di succo di arancia con lo zucchero e l'interno della bacca di vaniglia.



2. A parte, mescolate la maizena con i restanti 200 g di succo freddo.



3. Preparate gli spicchi di arancia pelati a vivo.



4. Quando il primo succo d'arancia bolle, unite il composto di maizena e fate bollire per qualche istante.



5. Spegnete il fuoco e poi aggiungete i filetti di arancia.