

Salsa all'arancia

Zucchero semolato 100% italiano

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED