



ilricettariodibianca.com

## Scorzette di arancia/limone canditi (al cioccolato)

### **Ingredienti**

arance/limoni non trattati

zucchero di canna

cioccolato fondente/bianco

Quando mi capitano tra le mani agrumi non trattati mi fiondo ad essiccare la buccia per realizzare queste scorzette candite e per renderle ancora più golose, le immergo nel cioccolato. Deliziose.

Procedimento:

lavare gli agrumi, inciderli praticando 4 solchi che dal picciolo arrivano sul fondo dell'agrume, sbuciarli e tagliare ogni pezzo di buccia a filetti. Mettiamo in un pentolino le scorzette ed aggiungiamo dell'acqua senza esagerare, dovrà solo ricoprirle, dal momento in cui bolle fate "cuocere" per un minuto, quindi scoliamo. Rimettiamo a bollire dell'acqua, stavolta aggiungiamo le scorzette nel pentolino solo nel momento in cui l'acqua bolle, facciamo "cuocere" per un minuto e scoliamo. Ripetere quest'ultimo passaggio ancora una volta.

Mettere a bollire dell'acqua con la stessa quantità di zucchero di canna, ad esempio 300 g di acqua e 300 g di zucchero di canna, quando inizia a bollire aggiungere le scorzette e far cuocere per 40 minuti a fuoco bassissimo.

Scolare e procedere con l'essiccazione disponendo le scorzette sui ripiani dell'essiccatore a 45° per circa 8 ore.

Una volta essiccate, fate fondere del cioccolato (decidete voi se temperarlo o meno in modo che sia lucido e croccante) ed intingeteci ogni scorzetta che poserete ad asciugare su un po' di carta forno. Una volta rassodato il cioccolato potete conservare le scorzette in un barattolo, possibilmente di vetro, con chiusura ermetica.

Un ottimo abbinamento che ho testato è arancia con cioccolato fondente oppure limone con cioccolato bianco