



FETTE DI ARANCIA ESSICcate

Ingredienti

Arance dure
Carta da forno
Griglia da forno
Tanta pazienza

Procedimento

Tagliamo le arance a fette da 2-3 mm, con un coltello bel affilato, facciamo scolare il succo ed asciugiamole con della carta assorbente, per eliminare l'eccesso di succo. Disponiamole sulla griglia foderata con carta da forno ed inforniamo a 90°-100° gradi per 3-4 ore.

Ogni 30 minuti circa rigiriamo le fette d'arancia. (attenzione alla temperatura: troppo elevata farà annerire le nostre arance)

Alternativa al forno in questa stagione sono i termosifoni...