

Salsa all'arancia

Ingredienti

[one-half-first]

Succo di 4 arance non trattate

Scorza di 2 arance

Succo di 1 limone

100 g di zucchero

30-40 ml di Grand Marnier o Curacao

2 cucchiaini di amido di mais

20 g di burro

[/one-half-first]

[one-half]

Per accompagnare secondi piatti

50-200 ml di fondo di cottura dell'arrosto

20-40 ml di aceto (facoltativo)

[/one-half]

Procedimento

1. Sbianchire le scorze d'arancia in acqua bollente salata per circa 2', dopodichè asciugarle e tagliarle a julienne
2. In una casseruola far caramellare lo zucchero fino a quando diventa ambrato.
3. Unire il succo degli agrumi e lasciare sobbollire per circa 2-3'.
4. Intanto sciogliere la maiziana in un bicchiere d'acqua fredda ed aggiungerla alla preparazione per aggiustarne la consistenza.
7. Aggiungere il burro e togliere dal fuoco.
8. Terminare la salsa con il liquore all'arancia e le scorze tagliate a julienne.

Consigli & curiosità

a) Se la salsa viene impiegata per accompagnare carni occorre unire l'aceto (facoltativo) al caramello, far evaporare la parte alcolica ed aggiungere il succo degli agrumi ed il fondo di cottura dell'arrosto, quindi lasciare sobbollire per circa 2-3'. Proseguire poi come sopra.

Ricetta dello Chef A. Solillo