Salsa all'arancia

Ingredienti

Succo di due arance grandi

Scorze di un'arancia

Succo di mezzo limone

50 g di zucchero

25-30g di Grand Marnier o Curacao

1 cucchiaino di amido di mais

10 g di burro, 1 bicchiere d'acqua

Per accompagnare secondi piatti

50-150 g di fondo di cottura dell'arrosto

15-20 g di aceto (facoltativo)

Preparazione





- 1. Pelare un'arancia con il pelapatate e spremerne due per ricavarne il succo.
- 2. Sbianchire le scorze d'arancia in acqua bollente salata per circa 2'.

1/3





- 3. Asciugare le bucce d'arancia e tagliarle a julienne.
- 4. In una casseruola far carmellare lo zucchero fino a quando diventa ambrato.





- 5. Unire il succo degli agrumi e quindi lasciare sobbollire per circa 2-3'.
- **6.** Intanto sciogliere la maiziena 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 il liquore all'arancia e le scorze tagliate a julienne.



Note e... Sonia consiglia

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 dal punto sei.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo

3/3