



## ARANCE CONDITE

Piatto da utilizzare per una merenda estemporanea per invitati non previsti: veloce, semplicissimo e buono. La ricetta è stata raccolta nella zona di Sorano.

**INGREDIENTI:** Un'arancia, zucchero, olio e.v.o.

**PROCEDIMENTO:** Si prende un' arancia e si sbuccia con il coltello (come fosse una mela) lasciando un po' di bianco tutto intorno, poi si fanno delle fettine circolari per tutta la grandezza dell'arancia di traverso rispetto agli spicchi. Si dispongono le fette su un piatto da portata, si cospargono di abbondante zucchero e un filo di ottimo olio di oliva, il condimento insieme al succo dell'arancia formeranno un brodetto in cui viene naturale, mentre si mangia l'arancio con il coltello e la forchetta, inzuppare il buon pane toscano fresco e croccante.



**ABBINAMENTO VINO**  
NOVELLO  
Toscana IGT

Fonte ricetta

#Maremmans

