

Aranciotto al vapore (Dolci)



Preparazione

Scaldare il latte, portandolo ad ebollizione. Frullare i savoiardi, poi setacciare la polvere in una ciotola, frullare le briciole rimaste e passarle nuovamente. Setacciare sulla polvere di savoiardi il cacao amaro ed unire 100 gr di zucchero e la scorza grattugiata di un'arancia. Versatevi sopra il latte a filo, mescolate e lasciate intiepidire il composto. Incorporare al composto una alla volta le uova. Imburrate uno stampo di 22 cm con parete alta, spolverizzatelo di zucchero versateci l'impasto. Ponetelo in una pentola nella quale avrete versato acqua fino a metà altezza dello stampo. Quando l'acqua inizia a bollire chiudete lo stampo con un piccolo coperchio e abbassate la fiamma sino ad avere una ebollizione appena accennata. Fate cuocere il dolce per 45-60 minuti. Fate la prova stecchino. Nel frattempo spremete la seconda arancia, versate il succo in una padella, aggiungete 50 gr di zucchero e 5 cl d'acqua, e scaldate finché non si è formato uno sciroppo. Pelate a vivo la prima arancia da cui avevate prelevato la scorza, tagliatela a fette ed eliminate i semi. Mettete le fette di arancia nella padella con lo sciroppo e fate cuocere per 5 minuti o fino a quando le fette d'arancia non si saranno lucidate. Poco prima di spegnere, aromatizzate con il liquore all'arancia. Separate le fette d'arancia dallo sciroppo e tenetelo da parte. Sfornate il dolce sopra una gratella e lasciatelo raffreddare. Decorate l'aranciotto con le fettine d'arancia e versate attorno lo sciroppo.

Consigli

Quando lavorate con la scorza degli agrumi come il limone o l'arancia, ma anche mandarini o altri agrumi in genere, abbiate sempre cura di rimuovere la parte bianca, chiamata albedo. Essa è più amara e poco digeribile.

Curiosità

L'aranciotto è un dolce tipico della regione Sicilia, regione famosa per le sue favolose arance che tutto il mondo ci invidia. Ma le curiosità non finiscono qui: all'interno del comune di Cefalù (PA) si chiama proprio Aranciotto.

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Savoiardi 150 grammi

Zucchero 100 grammi

Latte 180 millilitri

Uova 4 unità

Arance 2 unità

Liquore (un cucchiaino di liquore Grand Marnier)

Burro (per lo stampo)

Zucchero (per lo stampo)