



Mostarda di arance - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

marmellata - conserva - aceto - senape

600gr di arance
400gr di zucchero
2 dl di aceto di vino bianco
5 chiodi di garofano
1 anice stellato (io non ce lo avevo)
1 pezzetto di cannella
2 gr di senape in polvere
5 grani di pepe

Sbucciate le arance (tenendoda parte la buccia di una) e dividetele a spicchi. Ponete gli spicchi, la scorza tagliata a striscioline finissime, l'aceto, lo zucchero e tutte le spezie in una pentola, lasciate bollire a fuoco dolce finchè il succo si sarà ridotto della metà e sarà diventato sciropposo, quindi togliete dal fuoco e fate raffreddare...invasatela e riponetela in un luogo fresco e buio. Ottima con i formaggi stagionati.