

Scorzette di arancia candite ricetta di Mimma Morana

Autore: Staff Siciliafan

Data: 10 Dicembre 2015



01Da: [Pasticci & Pasticcini di Mimma Morana](#)

Oggi vi propongo un classico della tradizione gastronomica palermitana:

le scorze d'arancia candite o "accilippate" come si dice in taluni dialetti dell'entroterra siciliano.

*Anticamente, le bucce delle arance consumate non si sprecavano buttandole via.
In tempi difficili, di povertà e fame, anche la buccia della frutta veniva utilizzata per qualcos'altro.*

Quindi, o venivano essiccate per profumare gli armadi, o per preparare dei decotti per aromatizzare le botti, prima di riempirle di mosto, oppure si candivano, in modo da poter essere conservate a lungo.

*Io ne preparo sempre grosse quantità perché ho la fortuna di avere degli amici cari che mi regalano le loro arance biologiche, quindi utilizzo la polpa per fare un'ottima **marmellata di arance**, che trovate [QUI](#), e le bucce per candirle e consumarle sia così, sia immerse nel cioccolato fondente, sia tritate e amalgamate a cioccolata bianca per dei deliziosi bon-bon profumatissimi e sempre molto apprezzati (anche questi posterò a breve).*

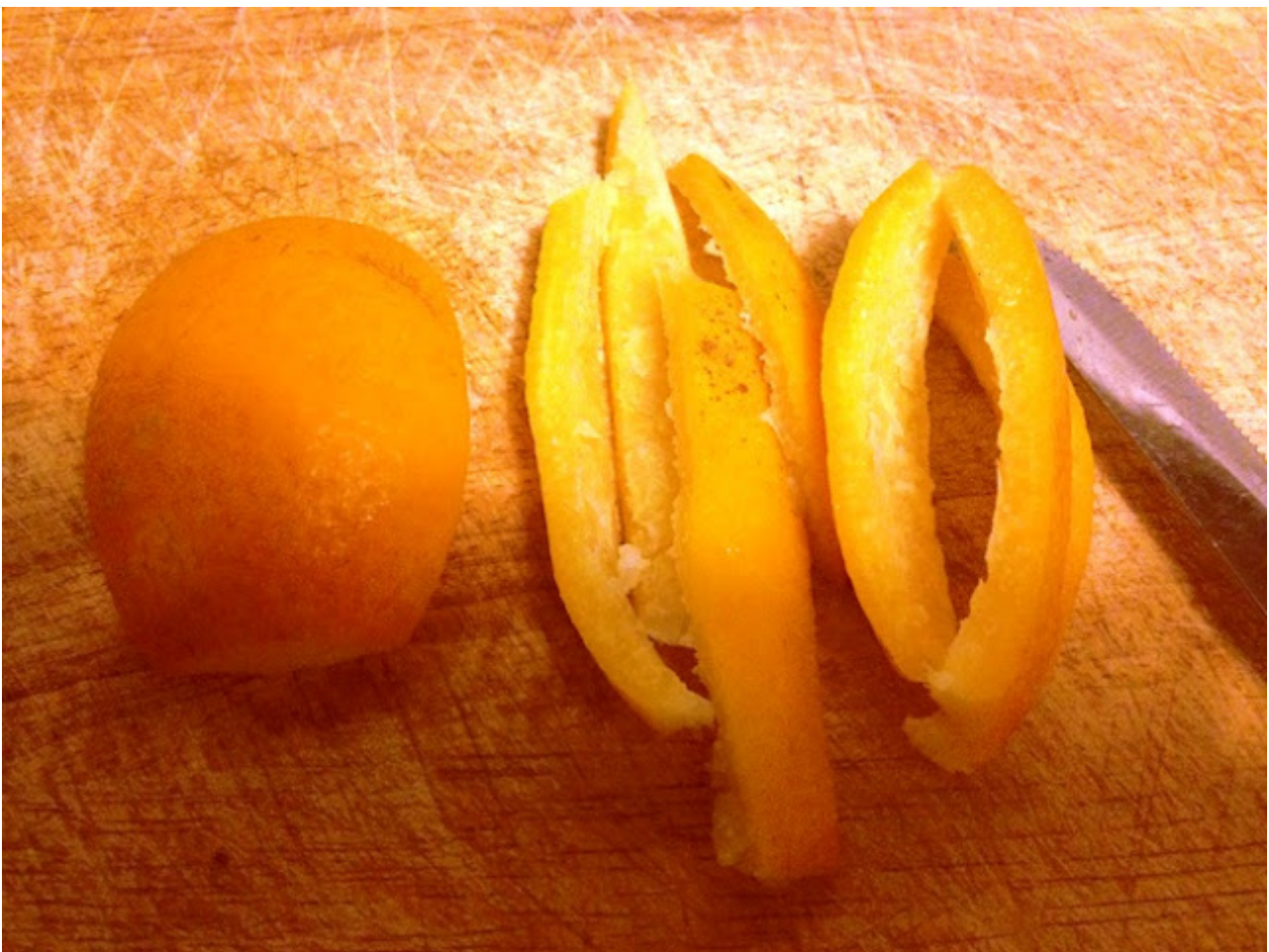
Ma partiamo dall'inizio:

Ingredienti:

- 1 kg. di scorze d'arance
- 800 gr. di zucchero semolato
- 1 cucchiaino raso di vanillina pura F.Ili Nuccio
- 1/2 limone spremuto

Procedimento:

- sbucciare le arance togliendo la calotta superiore e inferiore e tagliando la buccia longitudinalmente
- mettere in una capiente ciotola e coprirle d'acqua
- lasciare a mollo per tre giorni, cambiando l'acqua due volte al giorno
- sciacquarle e metterle a bollire in una pentola per tre minuti da quando si alza il bollore
- toglierle dall'acqua e tenerle a scolare per una notte
- tagliarle a listarelle, non troppo sottili e
- mettere, in una larga padella lo zucchero, il succo di limone e le scorze lasciare cuocere, mescolando ogni tanto, sino a che avranno assorbito tutto lo sciroppo
- mettere della carta da forno su un vassoio e versare le scorzette
- lasciare asciugare all'aria sino a che si staccano facilmente
- servire al naturale oppure immerse, per metà, nel cioccolato fondente









Le ricette di Mimma su:

<http://pasticciepasticcini-mimma.blogspot.it/>

<https://www.facebook.com/groups/596056093791495/?fref=ts>

<https://www.facebook.com/PasticciPasticciniDiMimma>

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/scorzette-di-arancia-candite-ricetta-di-mimma-morana/>

Generato il 15/05/2026