Orangenpaste

200 g ganze Bioorangen

100 g Rohrzucker

Die Orangen mit der Schale in kleine Stücke schneiden und in einen kleinen Topf geben. Mit Zucker bedecken und über Nacht abgedeckt ziehen lassen. In der Früh alles 30 Minuten köcheln lassen und gut mixen, bis eine feine Paste entsteht.

Pasta di arancia

200 gr arance bio intere

100 gr zucchero di canna

Tagliate le arance a tocchetti (con la buccia e tutto). Mettetele in un pentolino con lo zucchero e lasciate coperto una notte. Al mattino cuocete arance e zucchero per circa mezz'ora. Frullate tutto con un frullatore a immersione. Controllate la consistenza: deve essere quella di una pasta.