

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance ai mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 arance
- 300 g mirtilli
- 4 cucchiari zucchero
- 1 bicchierino liquore dolce
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1/4 l panna.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le arance, tagliare ad ognuna un cappuccio, levare la polpa e passarla al setaccio. Mettere il succo in una terrina, unire i mirtilli lavati con il vino e passati al setaccio, lo zucchero, il liquore e versare il composto nelle arance. Montare la panna, distribuirla sui mirtilli, mettere in frigorifero per 1 ora e servire.