

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelatine di agrumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 4 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

POMPELMO 2

LIMONE 2

ARANCE 4

ZUCCHERO 160 gr

GELATINA IN FOGLI 27 gr

MENTA poche foglie -

PREPARAZIONE

1



2 Spremete gli agrumi tenendo separati i tre succhi che andranno filtrati con un colino.



3 Alla fine otterrete circa 100 ml di succo di limoni, 100 ml di succo di pompelmi e 200 ml di succo di arance.

Eliminate le pellicine bianche all'interno delle mezze scorze, attenzione a non bucarle, perchè servono a contenere la gelatina.

Appoggiarle sopra un piatto e tenerle nel congelatore fino al momento di usarle.



4 Mettere i fogli di gelatina 15 minuti in acqua fredda.

Versare lo zucchero in una casseruola con 140 ml di acqua, lasciarlo bollire a fuoco dolce 10 minuti.

Spegnere il fuoco e unire i fogli di gelatina strizzati e mescolare.



5 Lasciate raffreddare un pochino, aggiungete 1/4 di sciroppo al succo di pompelmo, 1/4 a quello di limone e 2/4 a quello di arancia.



6 Versate i succhi nelle rispettive mezze scorze.



7 Mettetele in frigo per circa 3 ore.

Tagliare i mezzi limoni a fette, le arance a spicchi ed i pompelmi a mezzi spicchi.



8 Disporle nel piatto decorando con foglioline di menta.



9