

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al mandarino

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 mandarini
300 cc. di acqua
180 g di zucchero
100 g di panna liquida
buccia di mandarino finemente grattugiata
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare i mandarini in acqua calda e asciugarli bene. Tagliare il "cappello" dalla parte del picciuolo, estrarre con cura la polpa senza rompere le scorze e metterle da parte.

Stemperare a parte lo zucchero quindi unirlo all'acqua e portare ad ebollizione.

Nel frattempo passare la polpa dei mandarini in un setaccio e ì raccogliere il succo. Togliere dal fuoco lo sciroppo e unirvi il succo di mandarino, la buccia finemente grattugiata e il pizzico di sale.

Quindi lasciare raffreddare. Lavorare la panna con un piccolo quantitativo di zucchero per evitare la formazione di grumi, quindi unirla al composto. Introdurre tutto nel contenitore della gelatiera.

2 In circa 20-30 minuti sarà pronto un gelato squisito. Riempire le scorze dei mandarini con il gelato e servire.