

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

220 gr di zucchero
6 grosse arance
¼ di lt d'acqua minerale naturale
qualche fogliolina di menta.

PREPARAZIONE

- 1 Grattugiate la scorza di un'arancia, mettetela in un pentolino con lo zucchero e aggiungete 3 bicchieri d'acqua. Fate sobbollire per 20 minuti lasciate raffreddare, filtrate e conservate la scorza. Versate in una ciotola lo sciroppo, l'acqua minerale naturale e ½ lt di succo d'arancia (la spremuta di 4 arance). Mescolate e ponete in freezer per circa 1 ora finché il composto inizia a rassodare. Passatelo al frullatore affinché diventi soffice. Aggiungete la scorza conservata e rimettete in freezer per altri 30-40 minuti. Per servire cospargere con poca menta.