

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [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.