

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mandarini alla Nizzarda

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 8 grossi mandarini
- 100 g di ananas tagliato a cubetti
- 2 pesche sciroppate pure tagliate a cubetti
- 50 g di ciliege sciroppate
snocciolate e tagliate a pezzetti
- 50 g di zucchero
- 2 bicchierini di mandarinetto
- 200 g di gelato alla crema già pronto.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la parte superiore ai mandarini con un coltello affilato e tenere da parte il piccolo "coperchio" che se ne ricava. Svotare i frutti con uno scovino, raccogliendo la polpa in una ciotola. Aggiungervi l'ananas, le pesche, le ciliege, lo zucchero e lasciar macerare il tutto per un paio d'ore nel mandarinetto. Riempire con il composto i mandarini, metterli in freezer per due o tre ore fino a quando sulla buccia si sarà formato un leggero strato di brina. Lasciarli sgelare un poco, appoggiare su ogni mandarino una pallina di gelato e su

questo il coperchio del frutto che avremo tenuto in frigorifero.