

VENTAGLI GELATI ALL'AMARENA

Scritto da Administrator

Venerdì 27 Giugno 2014 15:22 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 15:28



Questa ricetta semplice e veloce l'ho "rubata" a Francesca D'Orazio insegnante di cucina AICI, ed è perfetta per l'estate, magari nella casa al mare.

Da tenere nel freezer, pronti da servire agli amici che ci vengono a trovare all'improvviso.

Ingredienti:

200 ml di panna fresca

VENTAGLI GELATI ALL'AMARENA

Scritto da Administrator

Venerdì 27 Giugno 2014 15:22 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Giugno 2014 15:28

50 gr di amarene sotto spirito

1 arancia

Cialde per gelati a forma di ventaglio

Montate la panna ben fredda.

Intanto scolate le amarene e tagliatele a metà.

Grattugiate la scorza dell'arancia e unirne 2 cucchiaini alla panna montata.

Amalgamate delicatamente le amarene.

Mettete due cucchiariate di composto su una cialda, coprite con un'altra cialda, livellate i bordi e disponetela su un vassoio di dimensione giusta per il vostro freezer.

Una volta completata la preparazione di tutte le cialde, mettete in freezer per almeno un'ora prima di servire.