

SALSA ALL'ARANCIA

Ingredienti:

- 6 cucchiaini di succo d'arancia,
- la scorza grattugiata di un'arancia non trattata,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- un decilitro di panna.

Unite in una casseruolina il succo d'arancia, lo zucchero e la scorza e scaldate quel tanto che basta per far sciogliere lo zucchero.

Lasciate raffreddare.

Montate la panna, unitela al succo d'arancia e mescolate delicatamente.

Versatela in una salsiera e tenetela in frigorifero fino al momento di servire.

Si accompagna bene alle crostate di ricotta e dolci sempre a base di ricotta.