

COPPE COSTA DEL SOLE

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla vaniglia,
- 50 g di uva sultanina,
- 50 g di scorze di arancia candite,
- 50 g di mandarino candito,
- otto noci,
- un bicchierino di rosolio.

Preparate la base per un mantecato alla vaniglia e fatela raffreddare.

Mettete a bagno l'uva sultanina in acqua tiepida; quando sarà rinvenuta, scolatela e strizzatela.

Sminuzzate la frutta candita in una terrina e irroratela con il rosolio; mescolatela e incorporatela alla base per mantecati ormai fredda.

Trasferite il composto nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.

Al momento di servire, distribuite il gelato nelle coppe, prele vandolo dalla gelatiera con l'apposito utensile che lo modella a palline.

Se volete, irrorate ogni coppa con altro rosolio.