

SORBETTO D'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di zucchero,
- sei arance,
- un albume,
- panna (del tipo da montare),
- ciliegine sciroppate.

In una casseruolina, sciogliete a freddo lo zucchero in un bicchiere d'acqua.

Portate lentamente il liquido ad ebollizione, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno.

Quando lo sciroppo si sarà ben addensato, toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.

Lavate accuratamente due arance e grattugiatene la scorza nello sciroppo precedentemente preparato.

Spremete le sei arance, passatene il succo al colino ed unitelo allo sciroppo, mescolando delicatamente, finchè il tutto non sarà ben amalgamato.

A questo punto, aggiungete l'albume montato a neve molto densa.

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

Al momento di servire il sorbetto, potete decorarlo, a piacere, con ciuffi di panna montata, fettine di arancia e ciliegine sciroppate.