

INSALATA DI ARANCE

Ingredienti per 4 persone:

- zucchero semolato circa gr 100,
- panna gr 100,
- 5 belle arance (senza semi),
- 2 banane non molto grosse,
- gin,
- cointreau,
- 10 pistacchi (in mancanza striscioline di scorza di cedro candita).

Con un coltellino affilatissimo (è importante) sbucciate le arance; nel fare questa operazione togliete contemporaneamente anche la pellicina che riveste gli spicchi d'arancia che, ad operazione ultimata, devono esserne completamente privi (cioè al vivo). Sempre con un coltellino affilato, stando sospesi sopra ad una terrina per raccogliere il succo che scende, tagliate fra uno spicchio e l'altro stando con la lama del coltello, nel fare questa operazione, fra la pellicina che riveste gli spicchi e la polpa vera e propria e, via via che sono pelati, metteteli nella terrina sottostante. A lavoro ultimato vi sarà rimasta in mano la sola pellicina che rivestiva gli spicchi. Continuate così sino ad aver esaurito le arance.

Sbucciate ora le banane, tagliatele a fettine sottili e unitele alle arance, spolverizzatele con lo zucchero e irroratele con mezzo bicchiere scarso di Cointreau e altrettanto Gin, mescolate con garbo, ponete sulla terrina un coperchio e tenete la frutta in frigorifero per almeno due ore. Tenete in frigorifero anche le coppette che userete per servire le arance.

Immergete per un minuto in acqua in ebollizione salata i pistacchi, poi pelateli. Poco prima di servire montate la panna. Sistemate la frutta con il liquore che è nella terrina nelle coppette, ponete al centro, sulla frutta, un ciuffetto di panna e, su questa, mettete un pizzico di pistacchi o di cedro.