# ARANCE AI MIRTILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- 300 g di mirtilli,
- 4 cucchiai di zucchero,
- 1 bicchierino di liquore dolce,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/4 l di panna.

Lavare le arance, tagliare ad ognuna un cappuccio, levare la polpa e passarla al setaccio.
Mettere il succo in una terrina, unire i mirtilli lavati con il vino e passati al setaccio, lo zucchero, il liquore e versare il composto nelle arance.
Montare la panna, distribuirla sui mirtilli, mettere in frigorifero per 1 ora e servire.