

COPPE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- una base di sorbetto d'arancia,
- due arance,
- due bustine di zucchero vanigliato,
- orange-brandy, 80 g di pistacchi,
- 260 g di panna (del tipo da montare),
- sedici ciliegie sotto spirito.

Preparare il sorbetto.

Pelate le arance al vivo, cioè privandole anche della pellicina bianca, quindi affettatele, liberatele dei semi e mettetele in una terrina.

Spolverizzatele con lo zucchero vanigliato, copritele con l'orange brandy e lasciate macerare per 30 minuti, rivoltandole di tanto in tanto.

Nel frattempo, sbollentate i pistacchi, pelateli e riduceteli a scaglie.

Al momento opportuno, sgocciolate le fette d'arancia e distribuitele in quattro coppe da dessert.

Con l'apposito utensile, precedentemente bagnato, ricavate dal sorbetto delle palline e distribuitele sulle fette d'arancia.

Montate la panna e ricopritene completamente il sorbetto.

Decorate ogni coppa con le ciliegie sotto spirito e con le scaglie di pistacchio.