

MANDARINI ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 grossi mandarini,
- 100 g di ananas tagliato a cubetti,
- 2 pesche sciroppate tagliate a cubetti,
- 50 g di ciliege sciroppate, snocciolate e tagliate a pezzetti,
- 50 g di zucchero,
- 2 bicchierini di Mandarinetto,
- 200 g di gelato alla crema già pronto.

Tagliare la parte superiore ai mandarini con un coltello affilato e tenere da parte il piccolo "coperchio" che se ne ricava. Svuotare i frutti con uno scovino, raccogliendo la polpa in una ciotola.

Aggiungervi l'ananas, le pesche, le ciliege, lo zucchero e lasciar macerare il tutto per un paio d'ore nel Mandarinetto. Riempire con il composto i mandarini, metterli in freezer per due o tre ore fino a quando sulla buccia si sarà formato un leggero strato di brina.

Lasciarli sgelare un poco, appoggiare su ogni mandarino una pallina di gelato e su questo il coperchio del frutto che avremo tenuto in frigorifero.